Freidoras de Gas Serie Pro H55

Manual de instalación y operación



Frymaster

Línea directa de servicio 1-318-865-1711

SEPTEMBRE 2005

8196007



AVISO

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTIÁ, EL CLIENTE UTILIZA UNA PIEZA PARA ESTE EQUIPO ENODIS APARTE DE UNA PIEZA INALTERADA NUEVA O RECICLADA COMPRADA DIRECTAMENTE A FRYMASTER DEAN, O ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, Y/O LA PIEZA QUE USE SE MODIFICA CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, QUEDARÁ NULA ESTA GARANTÍA. ADEMÁS, FRYMASTER DEAN Y SUS FILIALES NO SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN RECLAMO, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA Y/O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

AVISO

Este aparato está destinado únicamente al uso profesional y debe operarlo solamente el personal capacitado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones debe realizarlos el Centro de Servicio Autorizado Frymaster Dean Factory Authorized Service Center (FASC) u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por el personal no capacitado pueden anular la garantía del fabricante. Consulte el Capítulo 1 de este manual para ver las definiciones del personal capacitado.

AVISO

Este equipo debe instalarse en conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país y/o la región donde se instale el aparato. Para ver aspectos específicos consulte REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL en el Capítulo 2.

AVISO A LOS CLIENTES DE LOS EE.UU.

Debe instalarse este equipo de acuerdo con el código de plomería básica de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de HIgienización para Servicio de Alimentos (Food Service Sanitation Manual) de la Administración de Alimentos y Fármacos (Food and Drug Administration) de los EE.UU.

AVISO

Los dibujos y las fotografías utilizados en este manual están destinados a ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.

AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON COMPUTADORAS

EE.UU.

Este dispositivo cumple con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. El funcionamiento está regido por las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no puede causar interferencia perjudicial, y 2) Este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida la interferencia que puede ocasionar un funcionamiento indeseable. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.

CANADÁ

Este aparato digital no supera los límites de las Clases A o B para emisiones de ruido radioeléctrico según lo establece la norma ICES-003 del Departamento Canadiense de Comunicaciones.

⚠ PELIGRO

La instalación, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones sin autorización pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detalladamente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o dar servicio a este equipo. Solamente el personal de servicio capacitado puede convertir este aparato para usar un tipo de gas diferente de la configuración original.

⚠ **PELIGRO**
No se debe alterar ni retirar el material estructural de la freidora para acomodar la ubicación de la freidora debajo de una campana. ¿Tienes alguna pregunta? Llame a la Línea de servicio Frymaster Dean al 1-800-551-8633.

⚠ **PELIGRO**
Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de la conexión de la línea de gas. Las freidoras simples equipadas con patas deben estabilizarse instalando correas de anclaje. Las freidoras simples equipadas con ruedas deben estabilizarse instalando cadenas de restricción. Si se usa una línea de gas flexible, debe conectarse un cable de restricción adicional el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso.

⚠ **PELIGRO**
¡El borde frontal de la freidora no es un peldaño! No se pare sobre la freidora. Pueden ocasionarse lesiones graves al resbalar o tomar contacto con el aceite caliente.

⚠ **PELIGRO**
No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de éste ni de ningún otro aparato.

⚠ **PELIGRO**
Deben estar perfectamente a la vista las instrucciones a seguir en caso de que el operador huela gas o detecte de otra manera una fuga de gas. Esta información puede obtenerse de la compañía de gas local o del proveedor de gas.

⚠ **PELIGRO**
Este producto contiene agentes químicos que el Estado de California ha determinado son causantes de cáncer y/o defectos congénitos u otros daños al sistema reproductor.

La operación, instalación y el servicio de este producto podría exponerle a partículas presentes en el aire de lana de vidrio o fibras cerámicas, sílice cristalino y/o monóxido de carbono. El Estado de California ha determinado que la inhalación de partículas presentes en el aire de lana de vidrio o fibras cerámicas es causante de cáncer. El Estado de California ha determinado que la inhalación del monóxido de carbono es causante de cáncer, defectos congénitos u otros daños al sistema reproductor.

⚠ **PELIGRO**
La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con un sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura. Pueden tener combustión espontánea algunas partículas de alimentos si quedan remojándose en ciertos materiales de manteca vegetal.

⚠ **ADVERTENCIA**
No golpee las cestas de fritura ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre los receptáculos para freír. Si se golpean las cestas sobre la tira para desalojar manteca se distorsionará la tira, perjudicando su ajuste. El diseño facilita un ajuste preciso y solamente debe quitarse para fines de limpieza.

FREIDORA DE GAS SERIE PRO H55
MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN
CONTENIDO

FREIDORA DE GAS SERIE PRO H55
CAPÍTULO 1: INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Aplicabilidad y validez

La línea de modelos de la Freidora de Gas Serie Pro H55 tiene la aprobación de la Unión Europea para su venta e instalación en los siguientes países: Austria, Bélgica, Alemania, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Gran Bretaña, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Holanda, Noruega, Portugal y Suecia.

Este manual es aplicable y válido para todas las Freidoras de Gas Serie Pro H55 que se venden en los países de habla inglesa, incluidos aquellos en la Unión Europea. Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos locales y nacionales del país en donde se va a instalar el equipo, la instalación y operación deben cumplir con dichos códigos.

Este aparato está diseñado solo para el uso profesional, por lo tanto debe operarlo únicamente el personal capacitado, según se indica en la Sección 1.7.

1.2 Información de pedido de piezas y servicio

Para ayudarle en forma rápida, el Centro de Servicio Autorizado de Fábrica Frymaster (FASC) o el representante del Departamento de Servicio necesita cierta información acerca del equipo. La mayor parte de esta información se encuentra en la placa de datos pegada en el interior de la puerta de la freidora. Los números de pieza se encuentran en el Manual de instalación, operación, servicio y piezas. Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente al FASC o distribuidor local. Se incluye con las freidoras una lista de los centros FASC de Frymaster al salir de fábrica. Si no tiene acceso a la lista, comuníquese con el Departamento de Servicio de Frymaster al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711.

Al pedir piezas se necesita la información siguiente:

Número de modelo: ______________________
Número de serie: ______________________
Tipo de gas o voltaje: ______________________
Número de pieza del artículo: ______________________
Cantidad necesaria: ______________________

Puede obtener información de servicio dirigiéndose al FASC o distribuidor local. También puede obtener servicio llamando al Departamento de Servicio de Frymaster al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711. Cuándo solicite servicio, tenga a mano la siguiente información:

Número de modelo: ______________________
Número de serie: ______________________
Tipo de gas: ______________________

Además del número de modelo, número de serie y tipo de gas, esté preparado para describir la naturaleza del problema y tenga a mano cualquier otra información que considere posiblemente útil para solucionar su problema.

CONSERVE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA REFERENCIA FUTURA.

1.3 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea minuciosamente las instrucciones de este manual. A lo largo de este manual, se encontrará con anotaciones en cuadros de borde doble similares a los que aparecen a continuación.

⚠ PRECAUCIÓN
Los cuadros de **PRECAUCIÓN** contienen información acerca de acciones o condiciones que ***pueden causar o dar como resultado un desperfecto del sistema*.**

⚠ ADVERTENCIA
Los cuadros de **ADVERTENCIA** contienen información acerca de acciones o condiciones que ***pueden causar o dar como resultado daños a su sistema,*** los cuales pueden ocasionar desperfectos al sistema.

⚠ PELIGRO
Los cuadros de **PELIGRO** contienen información acerca de acciones o condiciones que ***pueden causar o dar como resultado lesiones al personal,*** los cuales pueden ocasionar daños y/o desperfectos al sistema.

La freidora está equipada con características de seguridad automáticas:

1. La detección de alta temperatura corta el gas al ensamblaje del quemador en caso de que falle el termostato de control.

2. Un interruptor de seguridad opcional incorporado en la válvula de drenaje evita que se inflame el quemador aun estando la válvula de drenaje parcialmente abierta.

1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

La Comunidad Europea (CE) ha establecido ciertos estándares específicos referentes a los equipos de este tipo. Siempre que exista un conflicto entre los estándares CE y no CE, la información o instrucciones pertinentes se identifican mediante cuadros sombreados similares al que aparece a continuación.

Norma no CE
para presiones de gas entrante

Tipo	Mínimo	Máximo
Natural	6" W.C. 1.49 kPa 14.68 mbar	14" W.C. 3.49 kPa 34.72 mbar
LP	11" W.C. 2.74 kPa 27.28 mbar	14" W.C. 3.49 kPa 34.84 mbar

1.5 Descripción del equipo

Las freidoras de gas de alta eficiencia Serie Pro H55 emplean un sistema de quemador infrarrojo único el cual usa hasta un 43% de energía menos para cocinar el mismo volumen que las freidoras convencionales. Los modelos de esta serie incluyen las variantes PH55, FMPH55 y FPPH55. Los modelos PH55 no tienen sistema de filtración incorporado. Los modelos FPPH55 tienen un sistema de filtración FootPrint Pro incorporado ubicado debajo de las dos ***freidoras*** más a la izquierda en una batería. Los modelos FMPH55 tienen también un sistema de filtración FootPrint Pro incorporado debajo de las dos ***estaciones*** más a la izquierda de una batería. La diferencia entre los modelos FPPH55s y FMPH55s es que el FPPH55s no tiene estaciones de conservación (es decir, la batería consta solamente de las freidoras) mientras que el FMPH55s tiene una estación de conservación en una de las posiciones de la batería. Por ejemplo, un FPPH355 consta de tres freidoras con filtración incorporada, un FMH355, en comparación, consta de dos freidoras y una estación de conservación con filtración incorporada. El modelo PH355 consta de tres freidoras sin filtración incorporada.

Todas las freidoras Serie Pro H55 tienen un diseño de olla abierta sin tubos y una apertura diseñada de tamaño apto para la mano en la zona de frío extremo, lo cual agiliza y facilita la limpieza de la olla freidora de acero inoxidable.

El calor se suministra por un par de ensamblajes de quemadores infrarrojos montados en cada lado de la olla de la freidora. El suministro de aire de combustión para los quemadores llega a través de un soplador dedicado montado al frente de la olla de la freidora. Las freidoras Serie Pro H55 pueden configurarse para gas natural, propano (LP) o gas fabricado, según lo requiera el cliente.

Cada olla de freidora está equipada con una sonda de temperatura para controlar la temperatura en forma precisa.

Todas las freidoras Serie Pro vienen con modo de encendido electrónico, ciclo de derretido y hervido estándar. Las opciones de control incluyen computadoras Computer Magic III.5, controladores de estado sólido (análogo), controladores digitales y temporizadores para levantar la cesta.

Todas las freidoras de esta serie requieren una fuente externa de alimentación eléctrica de CA. Las unidades pueden configurarse para voltajes de 120 VCA a 220 VCA.

Las freidoras FMPH55 y FPPH55 se envían completamente ensambladas. Las freidoras PH55 pueden necesitar que se les instalen patas o ruedas opcionales donde vayan a utilizarse. Todas las freidoras se envían con un paquete de accesorios estándar. Cada freidora se ajusta, prueba e inspecciona en la fábrica antes del embalaje para su envío.

1.6 Instalación, operación y personal de servicio

La información operativa del equipo Frymaster se ha preparado para el uso por parte de personal capacitado y/o autorizado únicamente, como se define en la Sección 1.7. **El personal de instalación o servicio capacitado, certificado, licenciado y/o autorizado debe realizar toda instalación y servicio del equipo Frymaster, según se define en la Sección 1.7.**

1.7 Definiciones

PERSONAL OPERATIVO CAPACITADO Y/O AUTORIZADO

El personal capacitado/autorizado se refiere a quienes hayan leído detenidamente la información de este manual y se hayan familiarizado con las funciones del equipo, o quienes hayan tenido experiencia previa con el funcionamiento del equipo cubierto en este manual.

PERSONAL DE INSTALACIÓN CAPACITADO

El personal de instalación capacitado se refiere a individuos, firmas, empresas y/o compañías que, ya sea en persona o mediante un representante, participen y sean responsables de la instalación de aparatos que funcionen con gas. El personal capacitado debe tener experiencia con este trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones que debe haber con el gas, además de haber reunido todos los requisitos de códigos nacionales y locales correspondientes.

PERSONAL DE SERVICIO CAPACITADO

El personal de servicio capacitado se refiere a quienes estén familiarizados con el equipo Frymaster y quienes estén autorizados por Frymaster, L.L.C. para dar servicio al equipo. Todo el personal de servicio autorizado debe estar equipado con un juego completo de manuales de servicio y piezas de repuesto, además de contar con un inventario mínimo de piezas para equipos Frymaster. Se incluye una lista de centros de servicio autorizado por la fábrica de Frymaster (Factory Authorized Service Centers, FASC) con la freidora cuando sale de fábrica. ***Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la garantía de Frymaster por el equipo.***

1.8 Procedimiento de reclamo de daños en tránsito

El equipo Frymaster fue inspeccionado y empacado cuidadosamente antes de salir de la fábrica. La empresa de transportes asume la plena responsabilidad de la integridad de la entrega al aceptar transportar este equipo.

Qué hacer si el equipo llega dañado:

1. **Presente un reclamo por daños inmediatamente**, independientemente de cuál sea el grado de gravedad de los daños.

2. **Inspeccione y anote toda pérdida o daño visible**, además revise que esta información se anote en la nota de flete o en el recibo expreso y que cuente con la firma de la persona que haya hecho la entrega.

3. **Las pérdidas o daños ocultos** que no se detecten hasta desempacar el equipo deben anotarse y reportarse a la empresa de transportes o fletes **inmediatamente** apenas los descubra. El reclamo por daños ocultos debe presentarse dentro de 15 días de la fecha de entrega. Cerciórese de conservar el embalaje de envío para poder inspeccionarlo.

Frymaster **NO ASUME LA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS O PÉRDIDAS INCURRIDOS EN TRÁNSITO.**

FREIDORA DE GAS SERIE PRO H55
CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Requisitos generales de instalación

Todo tipo de instalación y servicio en los equipos Frymaster, según se define en la Sección 1.7 de este manual, debe realizarlo el personal capacitado, con licencia y/o autorizado.

La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro debe realizarla solamente el personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y/o autorizado, según se define en la Sección 1.7 de este manual.

Si no se usa al personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y/o autorizado (según se define en la Sección 1.7 de este manual) para instalar, convertir a otro tipo de gas o dar servicio de alguna otra manera a este equipo, anulará la garantía de Frymaster y pueden producirse daños al equipo o lesiones físicas.

Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos o reglamentaciones locales o nacionales, la instalación y operación deben cumplir con los códigos o regulaciones actuales en el país donde se va a instalar el equipo.



Los códigos de construcción prohiben que se instale una freidora con el tanque de aceite o manteca vegetal caliente al lado de una llama expuesta de cualquier tipo, incluida la de asadores y estufas.

Al recibir el equipo, inspeccione minuciosamente que la freidora no tenga daños visibles ni ocultos. (Consulte **Procedimiento de reclamo de daños en tránsito** en el Capítulo 1).

PELIGRO

Los aparatos Frymaster equipados con patas son para instalaciones estacionarias. Los aparatos con patas deben levantarse durante el transporte para evitar daños a los aparatos y lesiones físicas. Para las instalaciones movibles, deben usarse ruedas opcionales para el equipo. ¿Tiene alguna pregunta? Llame al 1-800-551-8633.

ESPACIO DISPONIBLE Y VENTILACIÓN

La freidora debe instalarse con una separación de 6 pulg. (150 mm) en ambos lados y en la parte posterior cuando se instale junto a una estructura combustible, no se requiere separación cuando al instalarla junto a estructuras no combustibles. Por delante de la freidora debe haber una separación de al menos 24 pulg. (600 mm).

PELIGRO

No se debe alterar ni retirar el material estructural de la freidora para acomodar la ubicación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene alguna pregunta? Llame a la Línea de servicio Frymaster Dean al 1-800-551-8633.

Una de las consideraciones más importantes para el funcionamiento eficaz de la freidora es la ventilación. Revise que la freidora esté instalada de manera que los productos de la combustión se eliminen en forma eficaz y que el sistema de ventilación de la cocina no produzca ráfagas de viento que interfieran con el funcionamiento del quemador.

No debe colocarse la apertura de tiro de la freidora cerca de la entrada del ventilador de escape, como tampoco debe estirarse nunca el tubo de tiro de la freidora en forma de "chimenea". El tubo de tiro extendido cambiará las características de combustión de la freidora, ocasionando un mayor tiempo de recuperación. También retarda frecuentemente el encendido. Para proporcionar el flujo de aire necesario para una buena combustión y operación del quemador, las áreas alrededor de la parte delantera, los lados y la parte posterior de la freidora deben mantenerse despejadas y sin obstrucciones.



Este aparato debe instalarse con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias peligrosas para la salud del personal dentro de la sala donde está instalado.

Las freidoras deben instalarse en un área con suministro de aire y ventilación adecuados. Deben mantenerse distancias adecuadas de la salida del tiro de la freidora al borde inferior del banco del filtro de ventilación. Los filtros deben instalarse en un ángulo de 45°. Coloque un recipiente de goteo debajo del borde inferior del filtro. Para la instalación en los EE.UU., la norma NFPA No. 96 indica que "Debe mantenerse una distancia mínima de 18 pulgadas (450 mm) entre la salida del tiro y el borde inferior del filtro de grasa". *Frymaster recomienda que la distancia mínima sea de 24 pulgadas (600 mm) desde la salida del tiro al borde inferior del filtro cuando el aparato consume más de 120,000 BTU por hora*.

Para las instalaciones en los EE.UU., puede encontrarse información acerca de la construcción e instalación de las campanas de ventilación en la norma NFPA que se mencionó anteriormente. Se puede obtener una copia de la norma a través de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Association), Battery March Park, Quincy, Massachusetts 02269.

REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL

El tipo de gas para el cual está equipada la freidora está estampado en la placa de datos colocada en el interior de la puerta de la freidora. Conecte una freidora estampada con "NAT" a gas natural, las estampadas con "PRO" solamente a gas propano y las estampadas con "MFG" solamente a gas fabricado.

La instalación debe hacerse con un conector de gas que cumpla con los códigos nacionales y locales y, según corresponda, con los códigos de la CE. Si se usan los dispositivos de desconexión rápida, éstos deben cumplir de la misma manera con los códigos nacionales, locales y de la CE, si corresponde.

REQUISITOS DE CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA

Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra según los códigos nacionales y locales correspondientes, así como los códigos de la CE que sean pertinentes. En el interior de la puerta de la freidora se encuentra un diagrama de cableado. Consulte la placa de capacidad nominal en el interior de la puerta de la freidora para ver los voltajes apropiados.

PELIGRO

Este aparato está equipado con un enchufe de tres patas (con conexión a tierra) para su protección contra los choques eléctricos y debe enchufarse directamente en un tomacorriente de tres patas con la conexión a tierra correcta. No corte, retire ni pase por alto de ninguna manera la pata de conexión a tierra de este enchufe.

 **PELIGRO**

Este aparato requiere electricidad para su funcionamiento. Coloque la válvula de control de gas en la posición OFF (APAGADO) en caso de haber un corte prolongado del servicio eléctrico. No intente operar el aparato durante los cortes del servicio eléctrico.

CUMPLIMIENTO CON LA NORMA FCC

Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación a las computadoras Frymaster que no cuente con la aprobación de las partes responsables del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Las computadoras Frymaster se han probado y se han encontrado en cumplimiento con los límites correspondientes a un dispositivo digital de la Clase A, de acuerdo con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. Aunque estos dispositivos están verificados como dispositivos Clase A, se ha demostrado que cumplen los límites de la Clase B. Estos límites están diseñados para proporcionar protección razonable contra la interferencia dañina cuando se opera el equipo en un ambiente comercial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza en conformidad con el manual de instrucciones, puede ocasionar interferencia a las comunicaciones de radio. Es probable que el funcionamiento de este equipo en una zona residencial ocasione interferencias nocivas, en cuyo caso el usuario deberá corregir la interferencia por su cuenta propia.

Puede que le resulte útil al usuario consultar el folleto “How to Identify and Resolve Ratio-TV Interference Problems” (Cómo identificar y resolver los problemas de interferencia de Radio y TV). Fue preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC) y se encuentra disponible en la Oficinas de Impresión del Gobierno de los EE.UU., Washington, DC 20402, Núm. de inventario 004-000-00345-4.
Si es necesario, el usuario debe consultar al distribuidor o a un técnico experimentado de radio y televisión para obtener sugerencias adicionales.

2.2 Instalación de las ruedas o patas

Puede que su freidora haya sido enviada sin las ruedas o patas instaladas, dependiendo de la configuración específica pedida. **NO INSTALE ESTE APARATO SIN RUEDAS O PATAS. Si el aparato requiere la instalación de ruedas o patas, instálelas según las instrucciones que se incluyen con su paquete de accesorios.**

2.3 Preparaciones anteriores a la conexión

 **PELIGRO**

NO conecte este aparato al suministro de gas antes de terminar cada uno de los pasos de esta sección.

Una vez que la freidora esté ubicada bajo la campana extractora, compruebe que se haya realizado lo siguiente:

1. Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de las freidoras sin depender de las conexiones de la línea de gas. Si se usa una manguera de gas flexible, debe conectarse un cable de restricción el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso. El cable de restricción y las instrucciones de instalación están incluidas con la manguera flexible en la caja de accesorios que se envió junto con la unidad.

2. Las ***freidoras simples*** deben estabilizarse instalando cadenas de restricción en las freidoras equipadas con ruedas o correas de sujeción en las equipadas con patas. Para instalar las cadenas o correas siga las instrucciones que vienen en el paquete de accesorios.

 **PELIGRO**

No coloque un faldón de drenaje en una freidora simple. La freidora puede desestabilizarse, volcarse y ocasionar lesiones. El área donde se sitúe el aparato debe mantenerse despejada y sin materiales combustibles en todo momento.

3. Nivele las freidoras equipadas con patas destornillándolas aproximadamente 1 pulgada (25 mm) y luego ajustándolas de manera que la freidora quede nivelada y a la altura correcta con respecto a la campana extractora. Frymaster recomienda que la distancia mínima sea 24 pulgadas (600 mm) desde la salida del tubo de tiro hasta el borde inferior de la campana cuando el aparato consume más de 120,000 BTU por hora. **NOTA:** No hay dispositivos de nivelación incorporados en las freidoras equipadas con ruedas. Debe estar nivelado el piso donde se va a instalar la freidora.

4. Pruebe el sistema eléctrico de la freidora:

   a. Enchufe el o los cables eléctricos de la freidora en un tomacorriente con conexión a tierra.

   b. Coloque el interruptor en la posición **ON (ENCENDIDO)**.

      - Para las freidoras equipadas con controles de estado sólido (análogo), revise que estén iluminadas las luces de encendido y calor.
      - Para las freidoras que tienen pantallas de computadora o digitales, revise que la pantalla indique CYCL.

   c. Coloque el interruptor en la posición **OFF (APAGADO)**. Cerciórese que estén apagadas las luces de encendido y calor o que la pantalla esté en blanco.

5. Consulte la placa de datos en la parte interior de la puerta de la freidora para determinar si el quemador de la freidora está configurado para el tipo de gas apropiado antes de conectar el dispositivo de desconexión rápida de la freidora o la tubería de la línea de gas a la línea de alimentación de gas.

6. Verifique las presiones mínimas y máximas del suministro de gas según el tipo de gas a utilizar consultando las tablas que se incluyen.

Norma de la CE para presiones de gas entrante para freidoras fabricadas después de abril 1999

Gas	Presión (mbarios)(1)	Diám orificio		Presión regulador	
		Un cil.	Doble cil.	Un cil.	Doble cil.A1
G20	20	2 x 3.40	2 x 3.40	7 mbar	7 mbar
G25	20 ó 25	2 x 3.40	2 x 3.40	10 mbar	10 mbar
G30	28/30 ó 50	2 x 2.05	2 x 2.05	17 mbar	17 mbar
G31	37 ó 50	2 x 2.05	2 x 2.05	20 mbar	20 mbar

(1) mbarios = 10,2 mm H_2O

Norma CE para presiones de gas entrante para freidoras fabricadas hasta abril 1999

Gas	Presión (mbar)(1)	Diám orificio		Presión regulador	
		Un cil.	Doble cil.	Un cil.	Doble cil.
G20	20	2 x 3.40	2 x 3.40	7 mbar	7 mbar
G25	20 ó 25	2 x 3.40	2 x 3.40	10 mbar	9 mbar
G30	28/30 ó 50	2 x 2.05	2 x 2.05	17 mbar	16,5 mbar
G31	37 ó 50	2 x 2.05	2 x 2.05	20,2 mbar	18,5 mbar

(1) mbarios = 10,2 mm H_2O

Norma no CE para presiones de gas entrante

Gas	Mínimo	Máximo
Natural	6" W.C. 1.49 kPa 14.93 mbar	14" W.C. 3.48 kPa 34.84 mbar
LP	11" W.C. 2.74 kPa 27.37 mbar	14" W.C. 3.48 kPa 34.84 mbar

7. En el caso de las freidoras equipadas con un sistema FootPrint Pro o elevadores de cesta, enchufe el o los cables eléctricos en un tomacorriente detrás de la freidora.

2.4 Conexión a la línea de gas



Antes de conectar la tubería nueva a este aparato, sople en el interior de la tubería para eliminar todos los desechos. Los desechos en el quemador y en los controles de gas pueden ocasionar desperfectos peligrosos.

PELIGRO

Cuando pruebe la presión del suministro de gas entrante, desconecte la freidora de la línea de gas si la presión de prueba es ½ PSIG (3.45 kPa, 13.84 pulgadas W.C.) o mayor para evitar daños a los tubos de gas de la freidora y a la o las válvulas de gas.

PELIGRO

Deben sellarse todas las conexiones con un compuesto adecuado para uniones según el gas que se está usando y deben probarse todas las conexiones con una solución de agua jabonosa antes de encender los pilotos.

Nunca use cerillos o fósforos, velas ni otros tipos de elementos inflamables para verificar si hay fugas. Si se detecta olor a gas, corte el suministro de gas al aparato en la válvula de cierre principal y comuníquese inmediatamente con la compañía de gas local o con una agencia de servicio autorizado para solicitar servicio.

PELIGRO

Si la unidad se “enciende en seco” ocasionará daños a la olla de la freidora y puede causar un incendio. Cerciórese siempre que haya en la olla de la freidora manteca vegetal derretida, aceite para cocinar o agua antes de encender la unidad.

Es muy importante el tamaño de la línea de gas que se use para la instalación. Si la línea es demasiado pequeña, será baja la presión de gas en el múltiple del quemador. Esto puede ocasionar una recuperación lenta y retardar el encendido. La línea de suministro de gas de entrada debe tener un mínimo de 1½ pulg. (38 mm) de diámetro. Consulte el cuadro en la página siguiente para ver los tamaños mínimos de la tubería de conexión.

Tamaños de tubería de conexión de gas (El tamaño mínimo de tubería entrante debe ser de 1 ½ pulg. (41 mm)			
Gas	Unidad sola	2-3 unidades	4 o más unidades*
Natural	3/4" (22 mm)	1" (28 mm)	1 1/4" (36 mm)
Propano	1/2" (15 mm)	3/4" (22 mm)	1" (28 mm)
Fabricado	1" (28 mm)	1 1/4" (36 mm)	1 1/2" (41 mm)

* Para distancias de más de 20 pies (6 m) y/o más de 4 conectores o codos, aumente la conexión en un tamaño de tubería. Dos conexiones de gas son necesarios para cuatro o más ollas.

La freidora Serie Pro H55 ha recibido la marca CE para los países y las categorías de gas que se indican en la tabla a continuación. **NOTA:** La entrada de calor nominal (QN) es de 21kW excepto para Austria, Alemania, Luxemburgo y la categoría 3P/B, la cual es 23kW.

Categorías de gas aprobadas para la CE por país

PAÍSES	CATEGORÍAS	GAS	PRESIÓN (MBARIOS)
AUSTRIA (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BÉLGICA (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DINAMARCA (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANCIA (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINLANDIA (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ALEMANIA (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRECIA (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIA (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRLANDA (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURGO (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
HOLANDA (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORUEGA (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ESPAÑA (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
SUECIA (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
REINO UNIDO (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

Norma de la CE
El flujo de aire requerido para el suministro de aire de combustión es 2m^3/h por kW.

1. Conecte la manguera de desconexión rápida al conector de desconexión rápida de la freidora bajo la parte delantera de la freidora y a la línea de gas del edificio.

   NOTA: Algunas freidoras están configuradas para una conexión rígida a la línea de suministro de gas. Estas unidades están conectadas a la línea de suministro de gas en la parte posterior de la unidad.

   Cuando use un compuesto para roscados, use muy poco en las roscas macho solamente. Use un compuesto para roscados de tubería que no se vea afectado por la acción química de los gases de propano líquido (el sellador Loctite™ PST56765 es uno de estos compuestos). NO aplique el compuesto a las primeras dos roscas. Si lo hace puede permitir que algunos de los componentes ingresen al flujo de gas, tapando los orificios del quemador y/o la válvula de control.

2. Abra el suministro de gas a la freidora y verifique si hay fugas en tuberías, conectores y conexiones de gas. Para este propósito debe usarse una solución de jabón.

3. Cierre la válvula de drenaje de la freidora y llene la olla de la freidora con agua y solución para hervido hasta la línea inferior del NIVEL DE ACEITE en la parte de atrás de la olla. Encienda la freidora y realice el procedimiento de hervido que se describe en las secciones sobre “Instrucciones de encendido” y “Hervido de la freidora” que se encuentran en el Capítulo 3 de este manual.



Si la unidad se “enciende en seco” ocasionará daños a la olla de la freidora y puede causar un incendio. Cerciórese siempre que haya en la olla de la freidora manteca vegetal derretida, aceite para cocinar o agua antes de encender su unidad.

4. En este momento la compañía de gas local o el agente de servicio autorizado debe verificar la presión del múltiple del quemador. Las tablas a continuación y en las páginas siguientes enumeran las presiones de gas del múltiple del quemador para los diferentes tipos de gas que pueden usarse con este equipo.

Norma de la CE
Presiones de gas del mútiple del quemador para freidoras fabricadas después de abril 1999

Gas	Presión (mbarios)	
	Un cil.	Doble cil.
Gas Natural Lacq (G20) bajo 20 mbarios	7	7
Gas Natural Gronique * (G25) bajo 25 mbarios+A1	10	10
Gas Natural Gronique (G25) bajo 20 mbarios	10	10
Butano/Propano (G30) a 28/30 ó 50 mbarios	17	17
Propano (G31) bajo 37 ó 50 mbarios	20	20

*** Belga G25 = 7,0 mbarios (uno o dos cil.)**

Norma de la CE
Presiones de gas del múltiple del quemador para freidoras fabricadas hasta abril 1999

Gas	Pressure (mbar)	
	Un cil.	Doble cil.
Gas Natural Lacq (G20) bajo 20 mbarios	7	6,5
Gas Natural Gronigue * (G25) bajo 25 mbarios	10	9
Gas Natural Gronigue (G25) bajo 20 mbarios	10	9
Butano (G30) a 28/30 ó 50 mbarios	17	16,5
Propano (G31) bajo 37 ó 50 mbarios	20,2	18,5

*** Belga G25 = 7,0 mbarios (un cil) o 6,5 (doble cil)**

No de la norma CE	
Presiones de gas del múltiple del quemador	
Gas	**Presión**
Natural	3" W.C. 0,73 kPa
Propano	8,25" W.C. 2,5 kPa

5. Verifique el ajuste de la temperatura programada o del termostato del controlador de estado sólido (análogo). (Consulte el *Manual del usuario de los controladores de freidoras Frymaster* provisto separadamente con su unidad para ver las instrucciones de programación del punto fijo para su controlador en particular).

2.5 Conversión a otro tipo de gas



PELIGRO

Este aparato fue configurado en la fábrica para un tipo de gas específico. Para convertir de un tipo de gas a otro se deben instalar componentes de gas específicos.

Si se cambia a un tipo de gas diferente sin instalar los componentes de conversión apropiados puede causar un incendio o explosión. ¡NUNCA CONECTE ESTE APARATO A UN SUMINISTRO DE GAS PARA EL CUAL NO ESTÁ CONFIGURADO!

La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro debe realizarla solamente el personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y autorizado, según se define en la Sección 1.7 de este manual.

Las freidoras serie H55 fabricadas para países fuera de la CE usan quemadores diferentes para cada tipo de gas. Los quemadores en las freidoras hechas para gas propano tienen un revestimiento de color gris especial en las losetas de los quemadores para permitirles soportar el alto valor térmico del gas propano. Los quemadores diseñados para usar en las unidades de propano pueden usarse en aplicaciones de gas natural, pero no viceversa.

Juegos de conversión de gas fuera de la CE

Gas natural a gas propano (LP)
- Cilindro lleno: Número de pieza 826-1145
- Cilindro doble: Número de pieza 826-1147

Gas propano (LP) a gas natural
- Cilindro lleno: Número de pieza 826-1146
- Cilindro doble: Número de pieza 826-1148

Las unidades fabricadas para exportar a los países de la CE están equipados con quemadores “universales” que pueden usarse ya sea con gas natural (G20, G25) o gases butano (G30) y propano (G31).

Juegos de conversión de gas de la CE para unidades con válvula de gas 810-1011

Gas G20 ó G25 (Natural) a G30 ó G31:
Número de pieza 826-1196

Gas G30 ó G31 a G20 ó G25 (Natural):
Número de pieza 826-1197

INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN DE GAS CE

1. Entre el tipo de gas natural G20 y G25, ajuste la presión de gas en el regulador. (Consulte el Cuadro de presión de gas del múltiple del quemador según la norma de la CE). No cambie el orificio.

2. Entre una 2da familia de gas (G20 ó G25) y una 3ra familia de gas (Butano G30 o Propano G31):
   a. Cambie los orificios.
   b. Ajuste la presión del múltiple.

3. Ponga la nueva etiqueta incluida con el kit de la conversión al lado de la placa de grado existente que indica que se ha convertido el tipo del gas. Quite cualquier referencia al gas previamente usado de la placa de grado existente. Etiqueta PN 802-2144 del grado de la conversión.

4. Si cambia el idioma de destino, reemplace las etiquetas. Llame a su agencia de servicio local o a KES para recibir un juego de etiquetas. El idioma de referencia estará en la esquina de la etiqueta.

FREIDORA DE GAS SERIE PRO H55
CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

3.1 Operación y programación del controlador

Las freidoras de la Serie Pro H55 pueden equiparse con cualquiera de los siguientes dispositivos controladores:

- Computer Magic III.5
- Controlador de estado sólido (Análogo)
- Controlador digital
- Temporizador para levantar la cesta

Consulte la sección correspondiente del Manual del usuario de los controladores de freidoras Frymaster para ver las instrucciones de funcionamiento para su controlador específico.

3.2 Procedimiento de arranque



ADVERTENCIA
El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén al tanto de los peligros inherentes de la operación de los sistemas de filtración de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de la filtración, drenaje y limpieza de aceite.

PRECAUCIÓN
Si ésta es la primera vez que se va a usar la freidora después de instalarla, consulte la Sección 3.2, Procedimiento de hervido.

PRECAUCIÓN
La capacidad de aceite o manteca para cocinar de la Serie Pro H55 es de 50 libras. (25 litros) a 70ºF (21ºC) para un cilindro lleno y 25 lbs. (12.5 litros) a 70ºF (21ºC) para cada mitad de un cilindro doble.

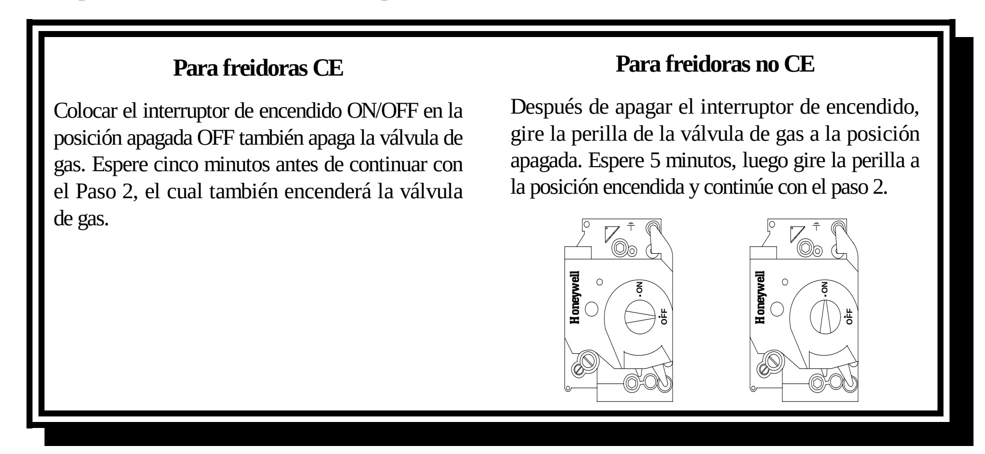
Antes de encender la freidora, cerciórese que la freidora esté apagada y que la o las válvulas de drenaje de la olla esté o estén cerradas. Retire el o los anaqueles de soporte de la cesta, si se cuenta con ellos, y llene la olla de la freidora hasta la línea de NIVEL DE ACEITE en el fondo.

Si se está usando manteca sólida, debe apisonarse firmemente contra el fondo dentro de la olla de la freidora.

ADVERTENCIA
No opere este aparato con la olla vacía. La olla debe estar llena con agua o aceite o manteca para cocinar antes de encender los quemadores. De lo contrario dañará la olla de la freidora y puede ocasionar un incendio.

Encendido de la freidora

1. Apague el interruptor de encendido de la computadora o controlador.



Para freidoras CE

Colocar el interruptor de encendido ON/OFF en la posición apagada OFF también apaga la válvula de gas. Espere cinco minutos antes de continuar con el Paso 2, el cual también encenderá la válvula de gas.

Para freidoras no CE

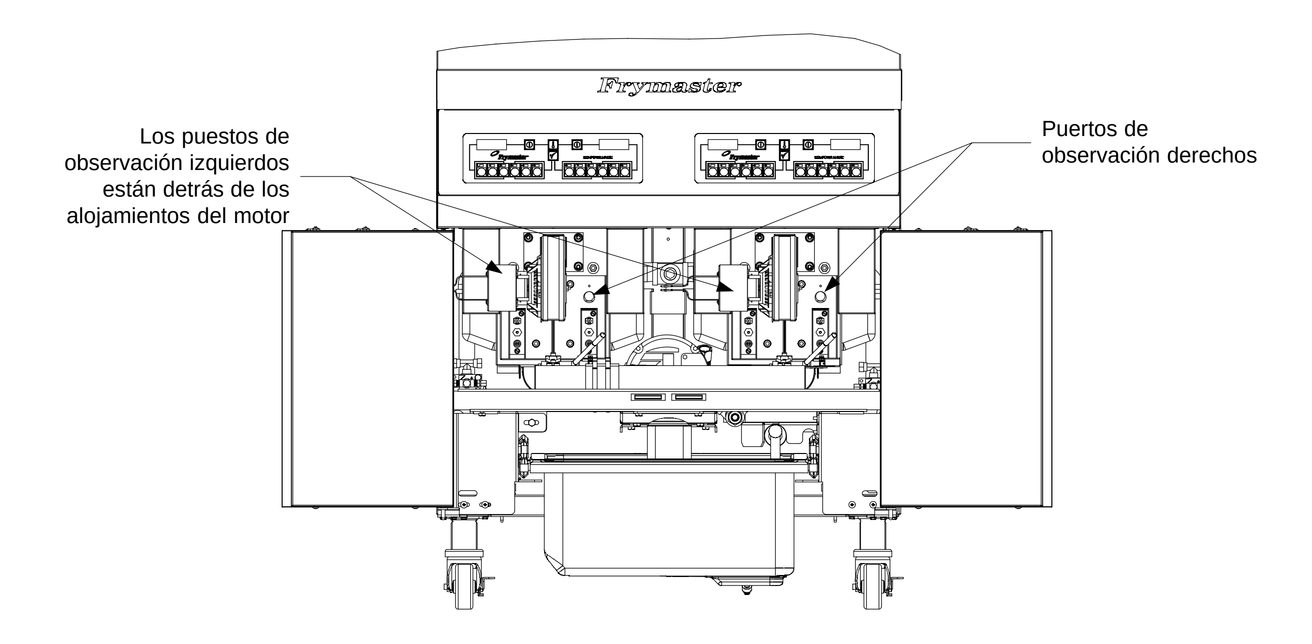
Después de apagar el interruptor de encendido, gire la perilla de la válvula de gas a la posición apagada. Espere 5 minutos, luego gire la perilla a la posición encendida y continúe con el paso 2.

2. Encienda el interruptor de encendido de la computadora o controlador y fije el termostato o programe la computadora a la temperatura normal para cocinar.

3. Si no se encienden los quemadores, apague el interruptor de encendido y espere 60 segundos. Repita el paso 2.

4. La freidora ingresa automáticamente en el modo del ciclo de derretido si la temperatura de la olla baja de 180°F (82°C). (**NOTA:** Durante el ciclo de derretido, los quemadores se encenderán repetidamente unos pocos segundos, luego se apagarán por un período más prolongado.) Cuando la temperatura de la olla de la freidora llegue a 180°F (82°C), la unidad se cambiará automáticamente al modo de calentado. Los quemadores permanecerán encendidos hasta que la temperatura de la olla llegue a la temperatura programada para cocinar.

5. Después de que los quemadores estén encendidos por al menos 90 segundos, observe las llamas a través de los puertos de observación de los quemadores en cada lado del soplador de aire de combustión.



La llama óptima tiene un destello anaranjado-rojo brillante. Si se observa una llama azul, o si hay manchas oscuras en la superficie del quemador, debe ajustarse la mezcla de aire y gas de la siguiente manera: En el lado del alojamiento del

soplador frente al motor existe una placa con una tuerca de seguridad. Suelte la tuerca lo suficiente para permitir mover la placa, luego ajuste la posición de la placa para abrir o cerrar la apertura de entrada de aire hasta que se obtenga un destello anaranjado-rojo brillante. Sostenga cuidadosamente la placa en posición y apriete la tuerca de seguridad.

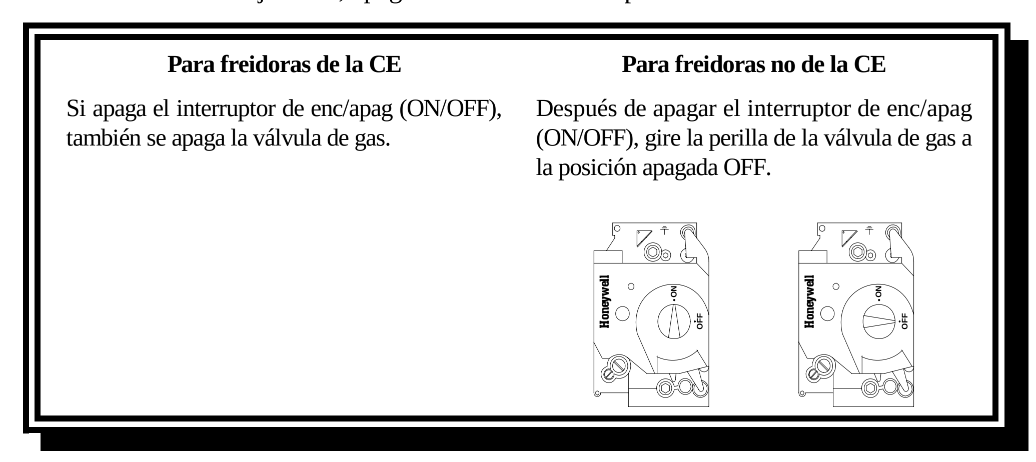
3.3 Hervido de la olla de la freidora

Para asegurar que la olla de la freidora esté libre de contaminantes del proceso de fabricación, envío y manipulación durante su instalación, debe hervirse la olla antes del primer uso. Consulte Drenaje y limpieza de la olla de la freidora (página 5-1) para ver este procedimiento.

3.4 Apagado de la freidora

Para un apagado corto durante la jornada de trabajo, apague el interruptor de encendido del controlador y coloque las cubiertas de la freidora en su lugar (si cuenta con ellas).

Al apagar las freidoras al final de la jornada, apague también el interruptor de encendido del controlador.



Ponga las cubiertas de las ollas en su sitio (si la freidora cuenta con ellas).

FREIDORAS DE GAS SERIE PRO H55
CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

ADVERTENCIA
El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén al tanto de los peligros inherentes de la operación de los sistemas de filtración de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de la filtración, drenaje y limpieza de aceite.

4.1 Drenaje y filtración manual

PELIGRO
El drenaje y la filtración del aceite o manteca vegetal para cocinar debe realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves ocasionadas por el uso descuidado. El aceite a filtrar debe tener una temperatura aproximada de 350°F (177°C). Revise que todas las mangueras estén conectadas correctamente y que los mangos de drenaje estén en buena posición antes de operar los interruptores o válvulas. Póngase todo el equipo de seguridad apropiado al drenar y filtrar aceite o manteca vegetal para cocinar.

PELIGRO
Deje enfriar el aceite o manteca a 100°F (38°C) antes de drenar dentro de un recipiente apropiado para descarte.

PELIGRO
NO drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite o manteca caliente.

PELIGRO
Cuando drene aceite o manteca en una unidad de descarte o en una unidad de filtro portátil, no llene más allá de la línea de llenado máximo que se encuentra en el recipiente.

Si la freidora no está equipada con un sistema de filtración incorporado, debe drenarse el aceite o manteca para cocinar en otro recipiente adecuado. (Para un drenaje y descarte seguro y conveniente del aceite o manteca, Frymaster recomienda usar la Unidad para desechar manteca (SDU). La SDU se encuentra disponible a través de su distribuidor local.)

1. Gire el interruptor de encendido de la freidora a la posición apagada **OFF**. Atornille la tubería de drenaje (que se incluye con la freidora) en la válvula de drenaje. Revise que la tubería de drenaje esté firmemente atornillada en la válvula de drenaje y que la apertura esté apuntando hacia abajo.

2. Ponga bajo la tubería de drenaje un recipiente metálico con una cubierta que pueda sellarse. El recipiente metálico debe poder soportar el calor del aceite o manteca y poder contener líquidos calientes. Si su intención es volver a usar el aceite o manteca, Frymaster le recomienda usar el soporte de cono de filtro y un cono de filtro Frymaster cuando no se tenga disponible una máquina filtradora. Si usa un soporte de cono de filtro Frymaster, compruebe que el soporte del cono esté apoyado firmemente en el recipiente metálico.

3. Abra lentamente la válvula de drenaje para evitar las salpicaduras. Si se atasca la válvula de drenaje con partículas de alimentos, use el Fryer's Friend (herramienta tipo atizador) para despejar el bloqueo.

⚠ PELIGRO

¡NUNCA intente despejar una válvula de drenaje tapada por delante de la válvula! El aceite o manteca caliente saldrá violentamente creando el potencial para ocasionar quemaduras graves.

NO golpee en la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. El daño a la esfera interior producirá fugas y anulará la garantía de Frymaster.

4. Una vez que haya drenado el aceite o manteca, limpie todas las partículas de alimentos y residuos de aceite o manteca de la olla de la freidora. TENGA CUIDADO, este material todavía puede causar quemaduras graves si entra en contacto con la piel.

5. Cierre firmemente la válvula de drenaje y llene la olla de la freidora con aceite o manteca vegetal sólida filtrada o fresca hasta la línea de NIVEL DE ACEITE en la parte inferior.

⚠ PELIGRO

Cuando use manteca sólida, apisónela contra el fondo de la olla de la freidora. NO haga funcionar la freidora con un bloque sólido de manteca colocado en la parte superior de la olla de la freidora. Esto dañará la olla de la freidora y puede ocasionar un incendio repentino.

4.2 Preparación para usar el sistema incorporado de filtración

El Sistema de filtración FootPrint Pro permite filtrar el aceite o manteca para cocinar en una olla de la freidora en forma segura y eficiente mientras siguen funcionando las otras ollas de la freidora. El sistema de filtración FootPrint Pro se encuentra disponible en tres configuraciones diferentes:

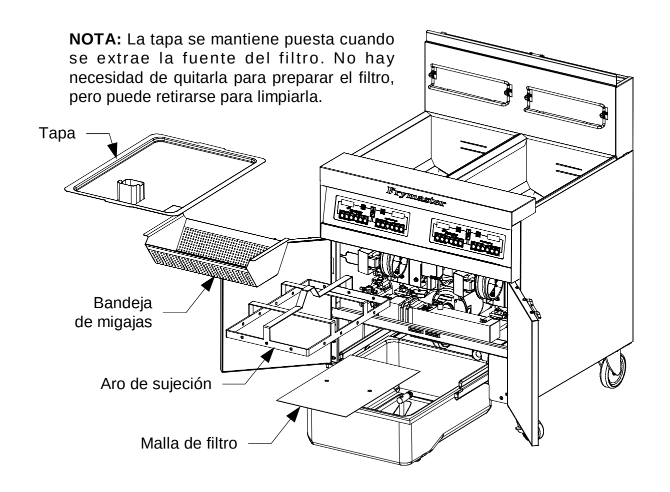
- Papel de filtro – incluye bandeja de migas, aro de sujeción grande y malla de filtro de metal.
- Almohadilla de filtro – incluye bandeja de migas, aro de sujeción pequeño y malla metálica de filtro.
- Filtro Magnasol – incluye ensamblaje de bandeja de migas y filtro Magnasol.

La Sección 4.2.1 cubre la preparación para el uso de las configuraciones de papel de filtro y almohadilla de filtro. Remítase a la Sección 4.2.2 para ver las instrucciones sobre la preparación para el uso de la configuración del filtro Magnasol. El funcionamiento de las tres configuraciones es el mismo y se trata en la sección 4.3. El desensamblaje y reensamblaje del filtro Magnasol se cubre en la sección 4.4.

4.2.1 Preparación para el uso con papel de filtro o almohadilla de filtro

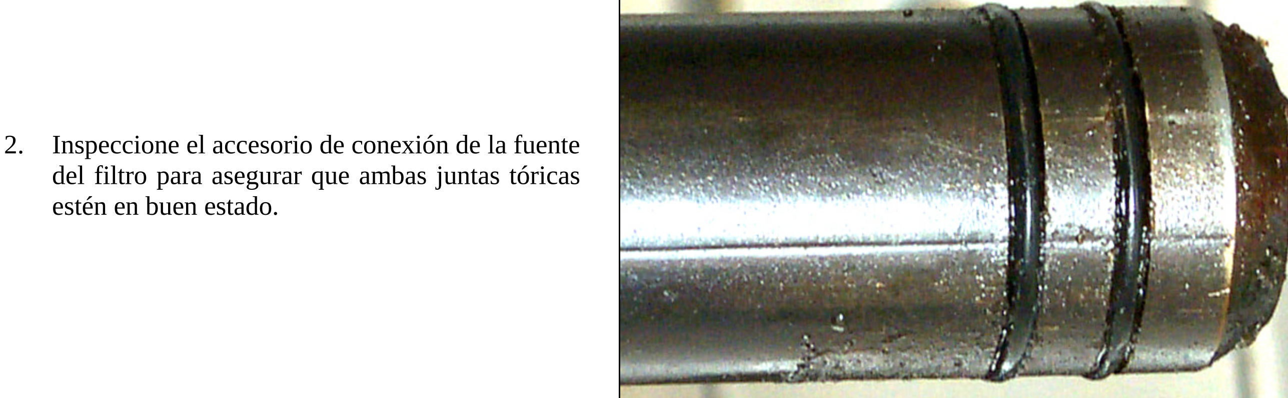
1. Extraiga la fuente del filtro del armario y quite la bandeja de migas, el aro de sujeción y la malla de filtro.

   NOTA: La fuente del filtro está equipada con rodillos en los rieles, de manera similar a los cajones de la cocina. Si es necesario retirar la fuente (para limpiarla, por ejemplo) levante la parte delantera para desengancharla de los rodillos delanteros, extrayéndola luego hacia adelante hasta que los rodillos posteriores pasen por los rieles.



Retire la bandeja de migas, el aro de sujeción y la malla de filtro de la fuente. Limpie todos los componentes con una solución de detergente y agua caliente, luego séquelos totalmente.

2. Inspeccione el accesorio de conexión de la fuente del filtro para asegurar que ambas juntas tóricas estén en buen estado.



Inspeccione las juntas tóricas del accesorio de conexión del filtro.

3. Ponga la malla metálica de filtro en el centro del fondo de la fuente.



Ponga la malla de filtro en el fondo de la fuente de filtro.

4. Ponga una lámina de papel de filtro sobre la malla, superponiendo todos los costados o, si usa una almohadilla de filtro, ponga la almohadilla sobre la malla.



Ponga una hoja de papel de filtro o una almohadilla de filtro sobre la malla. *Si usa la ALMOHADILLA, fíjese que el lado áspero quede hacia arriba.*

5. Instale el aro de sujeción sobre el papel o la almohadilla.



Si usa papel de filtro, ponga el aro de sujeción encima del papel de filtro y baje el aro dentro de la fuente, permitiendo que se doble el papel hacia arriba alrededor del aro al empujarlo al fondo de la fuente. Cuando esté en posición el aro de sujeción, espolvoree uniformemente una taza de polvo de filtro sobre el papel.

Si usa una almohada de filtro, ponga el aro de sujeción sobre la almohadilla. *NO use polvo de filtro con la almohadilla*.

6. Vuelva a colocar la bandeja de migas en la fuente del filtro, luego empújela nuevamente dentro de la freidora, poniéndola totalmente hasta atrás en el armario.

4.2.2 Preparación para usar con el ensamblaje de filtro Magnasol

1. Extraiga la fuente del filtro del armario y quite el ensamblaje de la bandeja de migas y filtro Magnasol.

   La fuente del filtro está equipada con rodillos en los rieles, de manera similar a los cajones de la cocina. La fuente se quita levantando la parte delantera para desengancharla de los rodillos delanteros, extrayéndola luego hacia adelante hasta que los rodillos posteriores pasen por los rieles.

   NOTA: Remítase a la Sección 4.4 para ver las instrucciones sobre cómo desmontar y volver a montar el ensamblaje de la malla del filtro Magnasol.



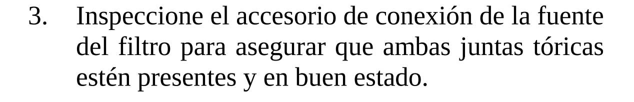
Retire el ensamblaje de la bandeja de migas y filtro de la fuente. Limpie todos los componentes con una solución de detergente y agua caliente, luego séquelos totalmente.



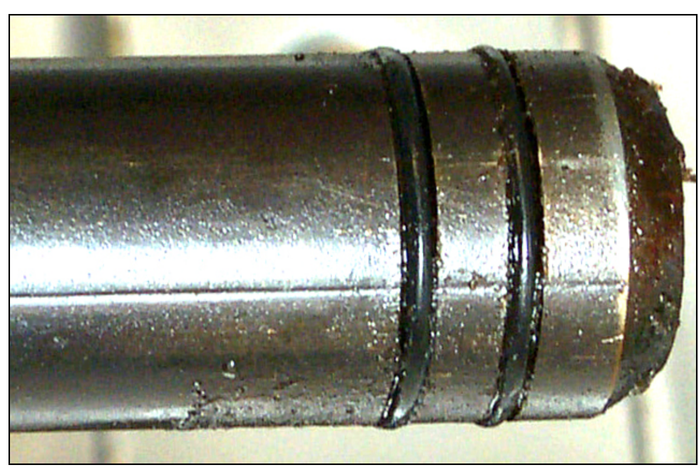
2. Inspeccione el accesorio en el fondo del ensamblaje de filtro Magnasol para comprobar que esté presente y en buen estado la junta tórica.



Inspeccione la junta tórica de la malla del filtro.



3. Inspeccione el accesorio de conexión de la fuente del filtro para asegurar que ambas juntas tóricas estén presentes y en buen estado.



Inspeccione las juntas tóricas del accesorio de conexión del filtro.

4. Vuelva a colocar el ensamblaje del filtro Magnasol en la fuente del filtro.



Vuelva a poner el ensamblaje del filtro en la fuente del filtro, revisando que el accesorio en el fondo del ensamblaje quede asentado firmemente en el orificio del fondo de la fuente. Espolvoree una taza de polvo de filtro Magnasol XL uniformemente sobre la malla.

5. Vuelva a colocar la bandeja de migas, luego empuje la fuente del filtro nuevamente dentro de la freidora, poniéndola totalmente hasta atrás en el armario.

4.3 Funcionamiento del filtro



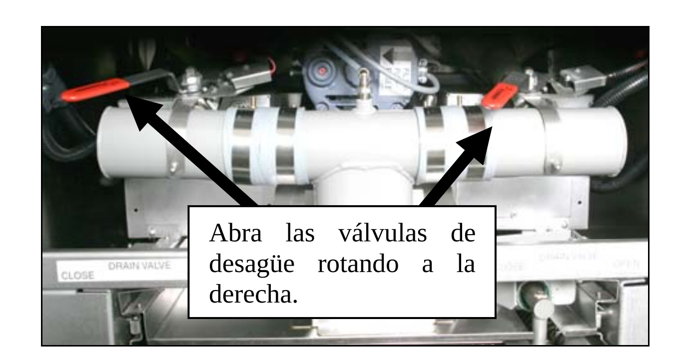
PELIGRO

El drenaje y la filtración del aceite o manteca vegetal para cocinar debe realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves ocasionadas por el uso descuidado. El aceite a filtrar debe tener una temperatura aproximada de 350°F (177°C). Cerciórese de que los mangos de drenaje estén en su posición correcta antes de operar interruptores o válvulas. Póngase todo el equipo de seguridad apropiado al drenar y filtrar aceite o manteca vegetal para cocinar.

PELIGRO

¡NUNCA intente drenar aceite o manteca de la freidora si los elementos están encendidos! De lo contrario causará daño irreparable a la olla y puede ocasionar un incendio repentino. En ese caso quedará nula la garantía de Frymaster.

1. Apague la freidora. Drene la olla de la freidora en la fuente del filtro. Si es necesario, use la vara de limpieza ***Fryer's Friend*** para despejar el drenaje del **interior** de la olla.



⚠ PELIGRO

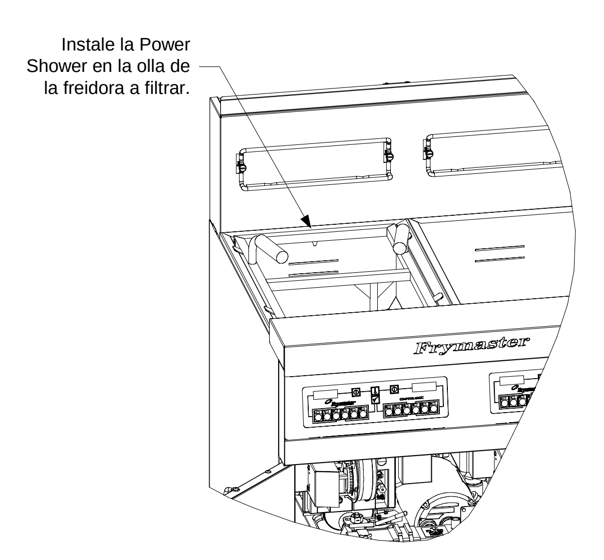
NO drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite o manteca caliente.

⚠ PELIGRO

¡NUNCA intente despejar una válvula de drenaje tapada por delante de la válvula! El aceite o manteca caliente saldrá violentamente creando el potencial para ocasionar quemaduras graves.

NO golpee en la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. El daño a la esfera interior producirá fugas y anulará la garantía de Frymaster.

2. Instale la regadera Power Shower. **NOTA:** Revise que la junta tórica de la regadera Power Shower y la junta estén presentes y en buen estado y que los tornillos de limpieza estén instalados en cada esquina.

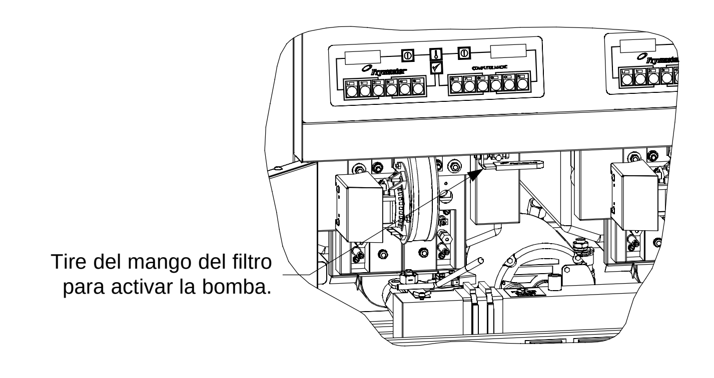


Encaje la regadera Power Shower en posición.

⚠ PELIGRO

NO haga funcionar el filtro sin tener instalada la regadera Power Shower. La freidora rociará aceite caliente y puede causar lesiones.

3. Después de haber drenado el aceite o la manteca de la olla, tire el mango del filtro hacia adelante (afuera) para poner en marcha la bomba y comience el proceso de filtración. Puede haber un leve retardo antes de que se active la bomba.



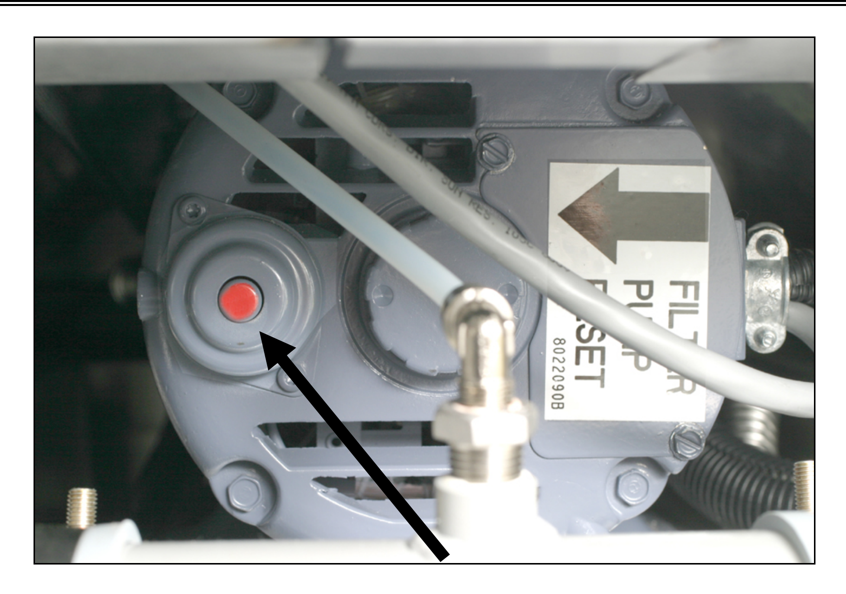
Arranque la bomba

4. La bomba de filtro hace pasar el aceite o la manteca a través del medio filtrante, circulando por la olla durante un proceso de depuración que dura 5 minutos. La depuración limpia el aceite atrapando las partículas sólidas en el medio filtrante.

5. Después de filtrar el aceite (unos 5 minutos), cierre la válvula de drenaje y deje que se llene otra vez la freidora. Deje que la bomba de filtro funcione 10 a 12 segundos después de que comience a salir el aceite o la manteca por las aberturas de la regadera Power Shower. Apague el filtro, quite la Power Shower y déjela drenar.

⚠ ADVERTENCIA

La bomba de filtro está equipada con un interruptor de ajuste manual en caso de que el motor del filtro se recaliente u ocurra una falla eléctrica. Si se dispara este interruptor, apague la alimentación al sistema del filtro y deje enfriarse el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor (vea la foto abajo).



Interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro

6. Asegúrese de que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada. (Si no está totalmente cerrada la válvula de drenaje, no funcionará la freidora.) Encienda la freidora y deje que el aceite o la manteca vegetal llegue al punto fijo.

⚠ PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con un sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura. Pueden tener combustión espontánea algunas partículas de alimentos si quedan remojándose en ciertos materiales de manteca vegetal.

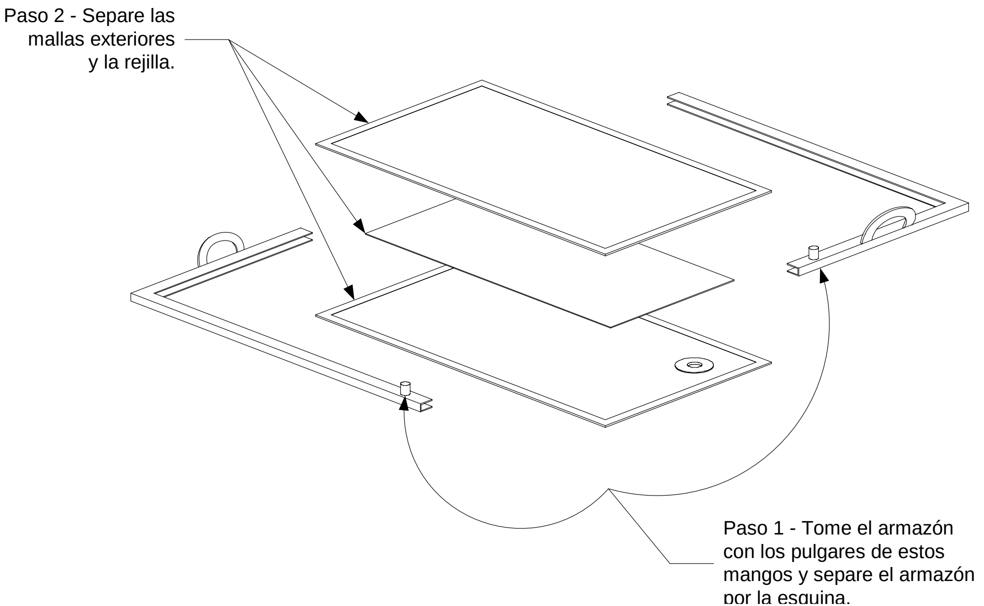
⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de fritura ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre los receptáculos para freír. Si se golpean las cestas sobre la tira para desalojar manteca se distorsionará la tira, perjudicando su ajuste. El diseño facilita un ajuste preciso y solamente debe quitarse para fines de limpieza.

4.4 Desensamblaje y reensamblaje del filtro Magnasol

Desensamblaje

1. Tome el armazón con los pulgares en los mangos en la esquina del ensamblaje y tire hacia afuera en direcciones opuestas para separar el armazón en la esquina. Continúe abriendo el armazón (girará en la esquina opuesta) hasta que se puedan sacar las mallas exteriores y la rejilla del armazón.



2. Separe las mallas exteriores y la rejilla.

Limpieza

1. Limpie las dos piezas del armazón, las mallas exteriores y la rejilla usando un desgrasador de buena calidad y agua caliente con una boquilla rociadora. La ranura en las piezas del armazón de sello puede limpiarse con el borde de una esponja Scotch-Brite™ o similar.

2. En cada hervido programado, desarme el ensamblaje de filtro de hojas y póngalo en la olla que se ponga a hervir. Siga el procedimiento de hervido en la Sección 5.1.2 de este manual.

3. Deje que todos los componentes del ensamblaje del filtro se sequen al aire o séquelos totalmente con toallas limpias antes de volver a ensamblar.

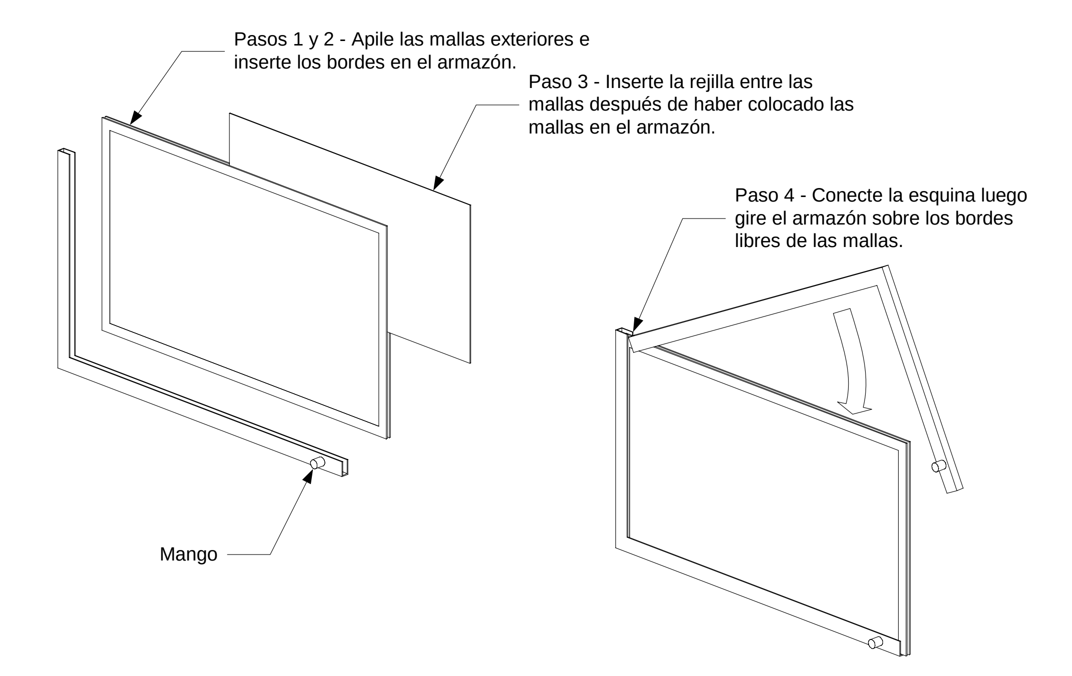
Reensamblaje

1. Ponga las dos mallas exteriores juntas y alinee sus bordes (vea la ilustración en la página siguiente).

2. Inserte las mallas en una de las mitades del armazón (no importa cual). Revise que el accesorio en la malla inferior esté en el lado opuesto del armazón del mango.

3. Deslice la rejilla entre las mallas, revisando que la rejilla quede centrada entre los bordes de las mallas.

4. Conecte la otra mitad del armazón en la esquina opuesta a los mangos y gire el armazón sobre los bordes libres de la malla.



4.5 Drenaje y descarte del aceite restante

Cuando el aceite o la manteca para cocinar haya llegado al final de su vida útil, drene el aceite o la manteca dentro de un recipiente apropiado para transportar al receptáculo de basura. Frymaster recomienda el uso de la unidad de descarte de manteca Frymaster (Shortening Disposal Unit, SDU). Consulte la documentación suministrada con la unidad de descarte para ver las instrucciones específicas de operación. Si no hay una unidad de descarte de manteca disponible, deje que se enfríe el aceite o la manteca a 100°F (38°C), luego drene el aceite o la manteca dentro de una olla grande de metal o un recipiente similar de metal. Cuando termine de drenar, cierre firmemente la válvula de drenaje de la freidora.


PELIGRO

Deje enfriar el aceite o manteca a 100°F (38°C) antes de drenar dentro de un recipiente apropiado para descarte.

Al drenar aceite o manteca dentro de una unidad de descarte, no llene más allá de la línea de llenado máximo que tiene el recipiente.

4.6 Con el opcional Posterior-Descargue la disposición del aceite

1. Asegure la cacerola del filtro es limpio y listo para filtrarse. No descargue el aceite a través de una cacerola sucia o incomplete del filtro.
2. Asegure el aceite está en la temperatura de funcionamiento.
3. Dé vuelta a la sartén apagado. Ropa protectora del desgaste y precaución del uso. Lesión seria de la causa de la lata de aceite caliente.
4. Abra la válvula de desagüe del frypot con el aceite que se desechará. Drene solamente un frypot a la vez.
5. Con el frypot drenado y el aceite que se desechará en la cacerola del filtro, cierre la válvula de desagüe. Asegure el resto de las válvulas de desagüe y aceite-vuelva las válvulas son cerrado.
6. Asegure el depósito de la disposición del aceite no es lleno y la sartén está conectada correctamente con el sistema de la disposición del aceite.
7. Descargue el aceite presionando abajo en la manija de la válvula de escape. La bomba del filtro se adelantará y el aceite será bombeado de la cacerola del filtro. Dé vuelta a la bomba apagado levantando la manija de la descarga a la posición de reposo cuando la cacerola del filtro vacia. Repita los pasos 1-7 en caso de necesidad para descargar el aceite de otros frypots. No descargue el agua u otros líquidos a través del sistema del filtro.
8. Rellene la sartén con aceite fresco.



La manija de la válvula de escape del aceite se demuestra en la posición de reposo. Empújelo hacia abajo para descargar el aceite de la cacerola del filtro.

FREIDORAS DE GAS SERIE PRO H55
CAPÍTULO 5: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

5.1 Verificaciones y servicio del mantenimiento preventivo de la freidora

VERIFICACIONES Y SERVICIOS DIARIOS

Inspeccione si hay daños en la freidora y accesorios

Busque alambres y cables sueltos o dañados, fugas, materiales extraños en la olla de la freidora o dentro del gabinete y cualquier otro indicio de que la freidora y sus accesorios no están listos ni son seguros para su operación.

Limpie el gabinete de la freidora por dentro y por fuera

Limpie dentro del gabinete de la freidora con un paño seco y limpio. Limpie todas las superficies de metal y componentes accesibles para retirar las acumulaciones de aceite o manteca, además del polvo.

Limpie el exterior del gabinete de la freidora con un paño limpio y húmedo empapado con detergente para lavar platos, eliminando aceite o manteca, polvo y pelusas del gabinete de la freidora.

⚠ PELIGRO
Nunca intente limpiar la freidora durante el proceso de cocinado o cuando la olla de la freidora esté llena con aceite o manteca caliente. Si entra agua en contacto con el aceite o manteca caliente a temperatura de cocción, puede ocasionar salpicaduras, las cuales pueden causar quemaduras graves al personal que se encuentre cerca.

VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMANALES

Drenaje y limpieza de la olla de la freidora

Durante el uso normal, se formará gradualmente dentro de la olla de la freidora un depósito de aceite o manteca carbonizado. Este depósito debe retirarse en forma periódica para mantener la eficacia de la freidora.

⚠ PELIGRO
Deje enfriar el aceite o manteca a 100°F (38°C) o menos antes de drenar en un recipiente apropiado para descarte.

1. Drene la olla de la freidora según se indica en la Sección 4.1 (página 4-1), *pero no vuelva a llenarla con aceite o manteca para cocinar*.

2. Una vez que haya drenado la freidora, limpie todas las partículas de alimentos y residuos de aceite o manteca de la freidora y de la fuente de filtro (si hay una). TENGA CUIDADO, este material todavía puede causar quemaduras graves si entra en contacto con la piel.

3. Cierre firmemente la válvula de drenaje y llene la olla de la freidora con una solución de detergente para lavadora de vajilla automática y agua hasta la línea de NIVEL DE ACEITE del fondo. (Frymaster recomienda usar la solución de hervido de Frymaster, disponible a través del distribuidor local, para obtener óptimos resultados.)

4. Fije el termostato en 195ºF (91ºC) o programe la computadora para hervido (consulte el *Manual del usuario de los controladores de freidoras Frymaster*) y deje la solución a fuego lento 1 hora.

⚠ ADVERTENCIA
Nunca deje la freidora sin supervisión durante este proceso. Si la solución se desborda, presione el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO inmediatamente para apagarlo.

5. Después de dejar la solución a fuego lento 1 hora, presione el interruptor de encendido para apagarlo y deje enfriar la solución.

6. Drene la solución dentro de un recipiente adecuado **(NO la fuente de filtro del sistema de filtración incorporado ni la unidad para descartar manteca)** y pase bien una toalla limpia por la olla de la freidora.

7. Cierre la válvula de drenaje y llene la olla con agua limpia y fría, drenando dentro de un recipiente adecuado **(NO la fuente de filtro del sistema de filtración incorporado ni la unidad para descartar manteca)**. Repita el proceso de enjuague nuevamente y luego pase una toalla limpia y seca por la olla de la freidora.

⚠ PELIGRO
Revise que la olla esté totalmente sin agua antes de llenarla con aceite o manteca para cocinar. Cuando se calienta el aceite o la manteca a la temperatura para cocinar, si hay agua en la olla causará salpicaduras.

Limpie la fuente del filtro, las piezas y accesorios desmontables

De la misma manera que con la olla de la freidora, se acumulará un depósito carbonizado de aceite o manteca en la fuente del filtro y en las piezas desmontables tales como cestas, bandejas de sedimentos o platos de pescado.

Limpie con un paño limpio humedecido con una solución detergente la fuente del filtro y todas las piezas y accesorios desmontables (o las piezas pueden ponerse en una lavadora de vajilla). Enjuague y seque completamente cada pieza. NO use lana de acero ni esponjas abrasivas para limpiar estas piezas. Las rayaduras resultantes de su uso dificultan las limpiezas sucesivas.

⚠ ADVERTENCIA
Use un limpiador de calidad comercial formulado para limpiar e higienizar eficazmente las superficies que entran en contacto con los alimentos. Antes del uso lea las instrucciones para el uso y las indicaciones de precaución. Es importante prestar atención a la concentración del limpiador y el tiempo que pase en las superficies que entran en contacto con los alimentos.

VERIFICACIONES Y SERVICIOS MENSUALES

Revise la calibración de la perilla de control del termostato del controlador análogo

(Esta verificación se realiza solamente en las unidades equipadas con controladores análogos).

1. Inserte una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite o manteca, con el extremo tocando el sensor de temperatura de la freidora y fije la perilla del termostato en la temperatura para freír.

2. Después de alcanzar la temperatura fijada, deje que el quemador haga ciclos de apagado y encendido automáticamente tres veces para permitir que la temperatura del aceite o la manteca para cocinar quede uniforme. Si es necesario, revuelva para lograr que se derrita toda la manteca en el fondo de la olla de la freidora.

3. Cuando el quemador se encienda por cuarta vez, la lectura del termómetro o pirómetro debe estar ± 5ºF (2ºC) dentro del ajuste de la perilla del termostato. De lo contrario, calibre de la siguiente manera:

   a. Suelte el tornillo prisionero de la perilla de control del termostato hasta que ésta gire libremente en su eje.

   b. Gire la perilla hasta que la línea de la perilla esté alineada con la marca que corresponda a la lectura del termómetro o pirómetro.

   c. Sostenga la perilla y apriete cuidadosamente el tornillo prisionero.

   d. Vuelva a verificar la lectura del termómetro o pirómetro contra el ajuste de la perilla del termostato la próxima vez que se encienda el quemador.

   e. Repita los pasos del 3.a al 3.d hasta que la lectura del termómetro o pirómetro y el ajuste de la perilla estén dentro de ± 5ºF (2°C). **Si por alguna razón no se puede lograr la calibración, llame al Centro de servicio autorizado de fábrica para recibir asistencia.**

5. Retire el termómetro o pirómetro.

Verificación de la precisión del punto fijo de la Computer Magic III.5

(Esta verificación se aplica solamente a las unidades equipadas con Controladores Computer Magic III.5).

1. Inserte una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite o manteca, con el extremo tocando el sensor de temperatura de la freidora.

2. Cuando la pantalla de la computadora presenta una serie de cuatro guiones "----" sin un punto entre el primer y segundo guión (indicando que el contenido de la olla de la freidora está dentro del rango para cocinar), presione el interruptor una vez para presentar la temperatura del aceite o manteca según la detecta la sonda de temperatura.

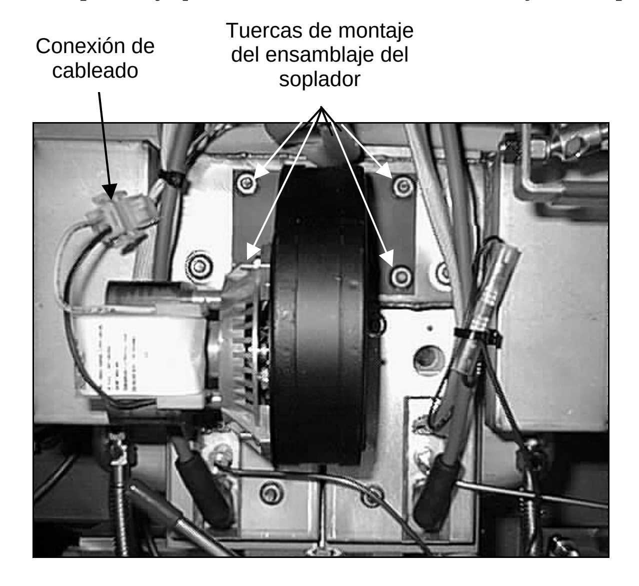
3. Para presentar el punto fijo presione dos veces el interruptor .

4. Observe la temperatura en el termómetro o pirómetro. Las tres lecturas deben estar dentro de ±5°F (2°C) entre sí. De lo contrario, pida asistencia a un Centro de servicio autorizado de fábrica.

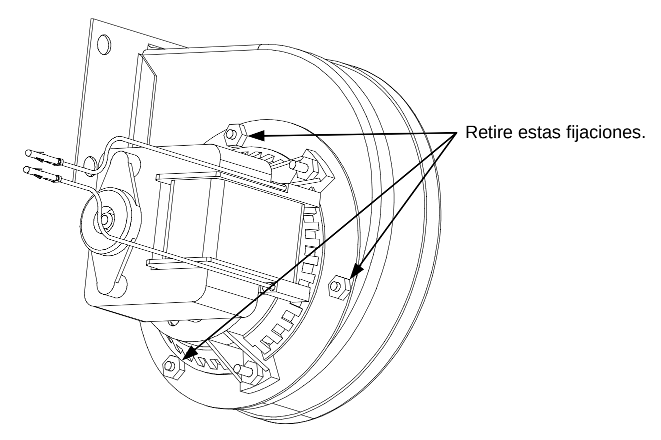
VERIFICACIONES Y SERVICIOS TRIMESTRALES

Limpieza del ensamblaje del soplador de aire de combustión

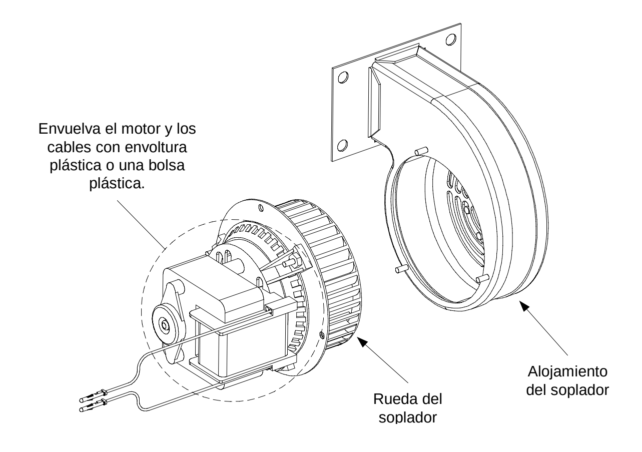
1. Desconecte el haz de cables del soplador y quite las cuatro tuercas de montaje del soplador.



2. Retire las tres fijaciones que aseguran el ensamblaje del motor del soplador al alojamiento del soplador, y separe los dos componentes.



3. Envuelva el motor con envoltura plástica para evitar que ingrese agua. Rocíe desgrasador o detergente en la rueda del soplador y el alojamiento del soplador. Déjelo actuar durante cinco minutos. Enjuague la rueda y el alojamiento con agua corriente caliente, luego séquela con un paño limpio.

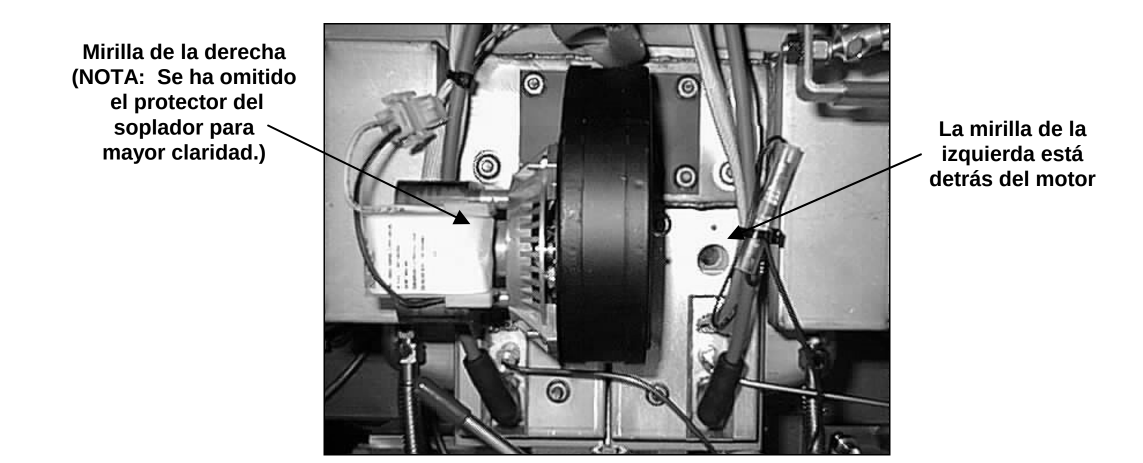


4. Quite la envoltura plástica del ensamblaje del motor del soplador. Vuelva a armar el motor y el alojamiento del soplador. Vuelva a instalar el ensamblaje del soplador en la freidora.

5. Vuelva a instalar la protección del soplador.

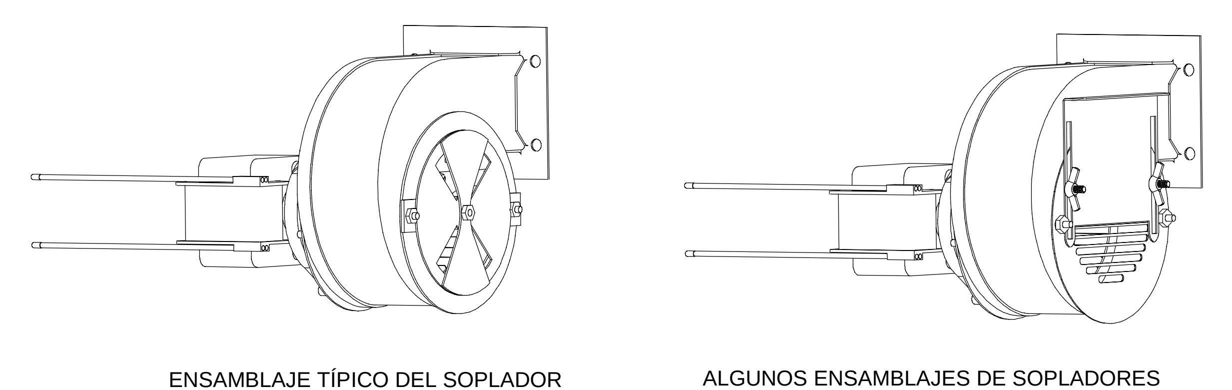
6. Encienda la freidora de acuerdo con el procedimiento descrito en el Capítulo 3, Sección 3.1.

7. Después de que los quemadores estén encendidos por al menos 90 segundos, observe las llamas a través de los puertos de observación de los quemadores en cada lado del soplador de aire de combustión.



La mezcla de aire y gas queda ajustada correctamente cuando la presión del múltiple del quemador esté en conformidad con la tabla correspondiente de la página 5-8 y los quemadores presenten un brillo anaranjado-rojo. Si se observa una llama azul, o si hay manchas oscuras en la superficie del quemador, debe ajustarse la mezcla de aire y gas.

En el lado del alojamiento del soplador frente al motor existe una placa con una o dos tuercas de seguridad. Suelte la o las tuercas lo suficiente para permitir mover la placa, luego ajuste la posición de la placa para abrir o cerrar la apertura de entrada de aire hasta que se obtenga un destello anaranjado-rojo brillante. Sostenga cuidadosamente la placa en posición y apriete la o las tuercas de seguridad.



ENSAMBLAJE TÍPICO DEL SOPLADOR

ALGUNOS ENSAMBLAJES DE SOPLADORES CE PUEDEN ESTAR CONFIGURADOS ASÍ

VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMESTRALES

Limpieza del tubo de ventilación de la válvula de gas

NOTA: No se necesita este procedimiento para las freidoras configuradas para exportación a países de la CE.

1. Apague el interruptor de encendido de la freidora y la válvula de gas.

2. Destornille cuidadosamente el tubo de ventilación de la válvula de gas. **NOTA:** Puede estirarse el tubo de ventilación para facilitar su desmontaje.

3. Pase un trozo de alambre corriente (0.052 pulgadas de diámetro) a través del tubo para retirar las obstrucciones.
4. Retire el alambre y sople a través del tubo para comprobar que esté despejado.

5. Vuelva a instalar el tubo y dóblelo de manera que la abertura apunte hacia abajo.

Verificación de la presión del múltiple del quemador



Esta tarea debe realizarla el personal de servicio capacitado solamente. Para recibir este servicio póngase en contacto con el FASC.

5.2 Verificaciones y servicios de mantenimiento preventivo del sistema de filtración incorporado



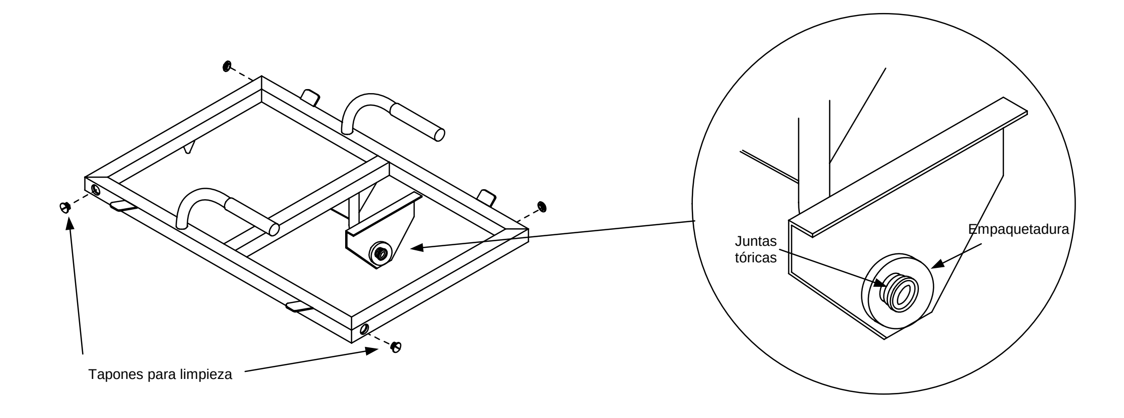
Nunca haga funcionar el sistema de filtro sin tener aceite o manteca para cocinar en el sistema.

ADVERTENCIA
Nunca use la fuente de filtro para transportar aceite o manteca al área de descarte después del uso.

ADVERTENCIA
Nunca drene agua dentro de la bandeja de filtro. El agua dañará la bomba del filtro.

No hay necesidad de verificaciones ni servicios de mantenimiento preventivo periódico para el sistema de filtración FootPrint Pro aparte de la limpieza diaria de la fuente del filtro con una solución de agua caliente y detergente.

Si observa que el sistema está bombeando lentamente o no bombea nada, asegúrese que la malla de la fuente del filtro esté en el fondo de la fuente del filtro, con el papel sobre la malla. (Si la unidad está equipada con una malla de filtro Magnasol en vez de tener el sistema estándar con malla y papel, revise que la junta tórica en el accesorio inferior de la malla esté presente y en buen estado.) Revise que las dos juntas tóricas del accesorio en la parte delantera derecha de la fuente del filtro estén presentes y en buen estado.



Inmediatamente después de cada uso, drene completemente la Power Shower. Si hay fuga de aceite en el punto donde la Power Shower se conecta con la olla, cerciórese que estén presentes en ese punto la junta tórica y la empaquetadura y que estén en buen estado. Si sospecha la existencia de obstrucciones, destornille los tapones de limpieza en cada esquina del armazón. Coloque el armazón en una fuente con agua caliente varios minutos para derretir toda acumulación de aceite o manteca solidificada. Use un cepillo largo y angosto con agua caliente y detergente para limpiar el interior de los tubos. Si es necesario, inserte un clip de papel estirado o un alambre de tamaño similar en los agujeros del armazón para retirar la manteca solidificada u otras obstrucciones. Enjuague con agua caliente, seque completamente y vuelva a instalar los tapones antes de usar.

⚠ PELIGRO
Si no se reinstalan los tapones limpios de la regadera automática hará que el aceite o manteca caliente salpique fuera de la olla de la freidora durante el proceso de filtración, creando peligro extremo de quemaduras para el personal.

5.3 Inspección anual o periódica del sistema

El personal de servicio capacitado debe inspeccionar este aparato y ajustarlo periódicamente como parte de un programa de mantenimiento regular de la cocina.

Frymaster recomienda que un Técnico de servicio autorizado por la fábrica inspeccione este aparato por lo menos una vez al año:

Freidora

- Inspeccione el armario por dentro y por fuera, adelante y atrás en busca de acumulación excesiva de aceite y/o migración de aceite.
- Asegúrese que la abertura del tubo de tiro no esté obstruida por desechos o acumulaciones de aceite o manteca solidificadas.
- Cerciórese que los quemadores y componentes asociados (es decir, válvulas de gas, ensamblajes de piloto, encendedores, etc.) estén en buen estado y funcionando correctamente. Inspeccione todas las conexiones de gas por si hay fugas y asegúrese que todas las conexiones estén debidamente apretadas.
- Revise que la presión del múltiple del quemador esté de acuerdo con lo especificado en la placa de capacidad nominal del aparato.
- Revise que la temperatura y las sondas de límite alto estén correctamente conectadas, apretadas y funcionando, además de que las protecciones de sonda estén presentes y debidamente instaladas.

- Compruebe que los componentes de la caja (es decir, computadora o controlador, transformadores, relés, placas de interfaz, etc.) estén en buen estado y sin acumulaciones de migración de aceite y otros desechos. Inspeccione el cableado de la caja de componentes y cerciórese que las conexiones estén firmes y que los cables estén en buen estado.

- Asegúrese de que todas las características de seguridad (es decir, interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de reajuste, etc.) estén presentes y funcionando correctamente.

- Revise que la olla de la freidora o de cocción esté en buen estado y que no tenga fugas y que el aislamiento de la olla funcione bien.

- Asegúrese que los haces de cables y las conexiones estén firmes y en buen estado.

Sistema de filtración incorporado

- Inspeccione todas las líneas de retorno de aceite y drenaje por si hay fugas y asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas.

- Inspeccione si está limpia y si tiene fugas la fuente del filtro. Si hay una gran acumulación de migas en la cesta de migas, informe al propietario/operador de que debe vaciarse la cesta de migas en un recipiente no inflamable y limpiarse diariamente.

- Revise que todas las juntas tóricas y sellos (incluidos los de la Power Shower y de accesorios de desconexión rápida Filter Magic) estén presentes y en buen estado. Cambie las juntas tóricas y sellos que estén desgastados o dañados.

- Revise la integridad del sistema de filtración como se indica:

  – Estando vacía la fuente del filtro, ponga cada mango de retorno de aceite, uno a la vez, en la posición encendida. Revise que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite o la manteca para cocinar (o que se oiga borboteo en el orificio de la regadera Power Shower) de la olla correspondiente.

  – Cierre todas las válvulas de retorno de aceite (es decir, ponga todos los mangos de retorno de aceite en la posición apagada). Revise el funcionamiento correcto de cada válvula de retorno de aceite activando la bomba de filtro usando la palanca de uno de los microinterruptores de retorno de aceite. No deben verse burbujas de aire en ninguna olla (no debe oírse borboteo en los orificios de la regadera Power Shower).

  – Revise que la fuente del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una olla de aceite calentado a 350°F (177°C) dentro de la fuente del filtro y cierre la válvula de drenaje de la olla. Ponga el mango de retorno de aceite en la posición encendida. Deje que regrese todo aceite o manteca a la freidora (indicado por las burbujas en el aceite o la manteca, o en las unidades con Power Showers, porque cesa el flujo de aceite desde la regadera Power Shower). Regrese el mango de retorno de aceite a la posición apagada. Debe haberse vuelto a llenar la olla en no más de 2 minutos y 30 segundos.

FREIDORAS DE GAS SERIE PRO H55
CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

6.1 Introducción

Este capítulo proporciona una guía de referencia fácil a algunos de los problemas más comunes que pueden ocurrir durante la operación de su equipo. Las guías de solución de problemas que vienen a continuación sirven para ayudarle a corregir, o al menos diagnosticar en forma precisa, los problemas con su equipo. Aunque los capítulos cubren la mayoría de los problemas comunes conocidos, es probable que encuentre un problema que no esté cubierto. En dichos casos, el Equipo de servicio técnico de Frymaster se esforzará por ayudarle a identificar y resolver el problema.

Al solucionar un problema, use siempre un proceso de eliminación comenzando por la solución más simple y avanzando hacia lo más complejo. Lo más importante es siempre tratar de establecer una idea clara de la razón por la cual ocurrió un problema. Como parte de sus medidas correctivas se debe asegurar que los problemas no ocurran nuevamente. Si un controlador funciona mal debido a una mala conexión, verifique todas las demás conexiones al mismo tiempo. Si se funde un fusible repetidamente, averigüe el motivo. Considere siempre que la falla de un componente pequeño a menudo puede indicar la falla potencial o el funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Algunas de las medidas para resolver problemas recomendadas en este capítulo incluyen desmontar componentes sospechosos y sustituirlos por componentes que se sabe en buen estado. Siempre que se indique esto, consulte la Sección 6.7 para ver instrucciones específicas.

Si tiene dudas acerca de la medida apropiada a tomar, no deje de llamar al Departamento de servicio técnico de Frymaster o a su Centro de servicio autorizado de fábrica Frymaster para pedir asistencia.

Antes de llamar a un agente de servicio o a la LÍNEA DIRECTA DE Frymaster (1-800-551-8633):

- **Revise que los cables eléctricos están enchufados y que los disyuntores están encendidos.**
- **Compruebe que los desconectores rápidos de la línea de gas estén bien conectados.**
- **Revise que estén abiertas todas las válvulas de corte de las líneas de gas.**
- **Revise que las válvulas de drenaje de la olla estén completamente cerradas.**



PELIGRO

El aceite o manteca caliente puede causar quemaduras graves. Nunca intente mover este aparato si está lleno con aceite o manteca vegetal caliente ni transferir aceite o manteca vegetal caliente de un recipiente a otro.

PELIGRO

Debe desenchufarse este equipo al darle servicio, salvo cuando se necesite probar el circuito eléctrico. Tenga sumo cuidado al realizar estas pruebas.

Este aparato puede tener más de un punto de conexión del suministro de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de darle servicio.

La inspección, prueba y reparación de los componentes eléctricos debe realizarlas solamente un agente de servicio autorizado.

6.2 Solución de problemas con las freidoras que cuentan con Computer Magic III.5, Temporizador para levantar la cesta o Controlador digital

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
No aparece nada en pantalla en la computadora o el controlador.	A. No está encendido el controlador.	A. Oprima el interruptor de encendido para encender el controlador.
	B. No llega alimentación a la freidora.	B. Asegúrese de que la freidora esté enchufada y que no se haya disparado el disyuntor.
	C. Está dañado el haz de cables de la computadora o del controlador.	C. Si está disponible, sustituya el haz de cables dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un haz de cables de repuesto al FASC.
	D. Falló la computadora o el controlador.	D. Si está disponible, sustituya la computadora o el controlador en duda por otro que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.
La pantalla presenta Prob y suena una alarma.	Está dañado el haz de cables o el conector de la computadora o del controlador.	Si está disponible, sustituya el haz de cables dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un haz de cables de repuesto al FASC.
La pantalla presenta HELP y suena una alarma. El indicador de calor está encendido pero los quemadores no se activan.	A. La válvula de drenaje no está completamente cerrada.	A. Apague el interruptor de encendido, cierre la o las válvulas de drenaje completamente y luego encienda el interruptor de encendido.
	B. No está encendida la válvula de gas.	B. Gire la perilla de la válvula de gas a la posición encendida.
	C. Está cerrada la válvula de retención de gas manual.	C. Revise que esté abierta toda válvula de retención manual en línea. Revise que esté abierta la válvula de corte principal de gas.
	D. El conector de desconexión rápida está mal conectado en la línea de gas.	D. Compruebe que el conector de desconexión rápida de la línea flexible de gas esté conectado firmemente a la freidora.
	E. El soplador de aire de combustión está obstruido o fallado.	E. Revise que esté funcionando el soplador de aire de combustión. De lo contrario, llame al FASC para obtener servicio. Si funciona el soplador de aire de combustión, limpie y ajústelo según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
La pantalla presenta Lo, el indicador de calor hace ciclos normales de encendido y apagado, pero los quemadores no se activan y el soplador no funciona.	A. Falló la computadora o el controlador.	A. Si está disponible, sustituya la computadora o el controlador en duda por otro que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.
	B. Está dañado el haz de cables de la computadora o del controlador.	B. Si está disponible, sustituya el haz de cables dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un haz de cables de repuesto al FASC.
La freidora se demora en salir del ciclo de derretido. La pantalla presenta HELP poco después de salir del ciclo de derretido.	El soplador de aire de combustión está sucio u obstruido.	Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
La freidora funciona normalmente, pero la recuperación es muy lenta al cocinar.	El soplador de aire de combustión está sucio u obstruido.	Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
La freidora funciona normalmente pero produce un sonido de reventón al encenderse los quemadores.	A. El soplador de aire de combustión está sucio u obstruido.	A. Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
	B. El tubo de ventilación de la válvula de gas está sucio u obstruido (únicamente en las freidoras no CE).	B. Limpie según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
	C. El soplador de aire de combustión tiene un desperfecto.	C. Si el soplador tarda en llegar a la velocidad correcta, diríjase al FASC para obtener servicio.
La pantalla presenta HELP y suena la alarma, pero la freidora funciona normalmente (falsa alarma).	Falló la computadora o el controlador.	Si está disponible, sustituya la computadora o el controlador en duda por otro que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.
La computadora no pasa al modo de programación o no se activan algunos botones.	Falló la computadora o el controlador.	Si está disponible, sustituya la computadora o el controlador en duda por otro que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.
El indicador de calor está encendido y funciona el soplador, pero no se enciende el quemador.	Hay un fusible fundido en la placa de interfaz o el módulo de encendido.	Substituya el fusible.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
El indicador de calor está apagado al arrancar inicialmente. La pantalla presenta HI o HOT y suena una alarma.	Falló la computadora o el controlador.	Si está disponible, sustituya la computadora o el controlador en duda por otro que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.

6.3 Solución de problemas con las freidoras que cuentan con controladores de estado sólido (análogos)

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
Interruptor encendido pero no hay luces en el controlador y no se calienta la freidora.	A. No llega alimentación a la freidora.	A. Asegúrese de que la freidora esté enchufada y que no se haya disparado el disyuntor.
	B. Está dañado el haz de cables del controlador.	B. Si está disponible, sustituya el haz de cables dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un haz de cables de repuesto al FASC.
	C. Falla del controlador.	C. Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.
Se enciende la luz de encendido y la luz de problema, estando apagada la luz del modo de calentamiento.	Está dañado el haz de cables del controlador.	Si está disponible, sustituya el haz de cables dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un haz de cables de repuesto al FASC.
Se enciende la luz de encendido y la luz de problema, estando encendida la luz del modo de calentamiento. No se encienden los quemadores.	A. La válvula de drenaje no está completamente cerrada.	A. Apague el interruptor de encendido, cierre la o las válvulas de drenaje completamente y luego encienda el interruptor de encendido.
	B. No está encendida la válvula de gas.	B. Gire la perilla de la válvula de gas a la posición encendida.
	C. Está cerrada la válvula de retención de gas manual.	C. Revise que esté abierta toda válvula de retención manual en línea. Revise que esté abierta la válvula de corte principal de gas.
	D. El conector de desconexión rápida está mal conectado en la línea de gas.	D. Compruebe que el conector de desconexión rápida de la línea flexible de gas esté conectado firmemente a la freidora.
	E. El soplador de aire de combustión está obstruido o fallado.	E. Revise que esté funcionando el soplador de aire de combustión. De lo contrario, llame al FASC para obtener servicio. Si funciona el soplador de aire de combustión, limpie y ajústelo según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
La luz de modo de calentamiento hace ciclos normales de encendido y apagado. No funciona el soplador y no se encienden los quemadores.	A. Falla del controlador.	A. Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.
	B. Está dañado el haz de cables del controlador.	B. Si está disponible, sustituya el haz de cables dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un haz de cables de repuesto al FASC.
La freidora se demora en salir del ciclo de derretido. Está encendida la luz de modo de calentamiento. La luz de problema se enciende poco después de salir del ciclo de derretido.	El soplador de aire de combustión está sucio u obstruido.	Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
La freidora funciona normalmente, pero la recuperación es muy lenta al cocinar.	El soplador de aire de combustión está sucio u obstruido.	Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
La freidora funciona normalmente pero produce un sonido de reventón al encenderse los quemadores.	A. El soplador de aire de combustión está obstruido.	A. Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
	B. El tubo de ventilación de la válvula de gas está sucio u obstruido (únicamente en las freidoras no CE).	B. Limpie según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
	C. El soplador de aire de combustión tiene un desperfecto.	C. Si el soplador tarda en llegar a la velocidad correcta, diríjase al FASC para obtener servicio.
La luz de modo de calentamiento está encendida y funciona el soplador, pero no se enciende el quemador.	Hay un fusible fundido en la placa de interfaz o el módulo de encendido.	Cambie el fusible según las instrucciones de la Sección 6.6 de este capítulo.
La luz de modo de calentamiento hace ciclos normales de encendido y apagado y la freidora funciona bien, pero la luz de problema está encendida constantemente (falsa alarma).	A. Falla del controlador.	A. Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.
	B. Está dañado el haz de cables del controlador.	B. Si está disponible, sustituya el haz de cables dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un haz de cables de repuesto al FASC.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
Se enciende la luz de modo de calentamiento estando apagado el interruptor de encendido. Después del arranque inicial, la freidora sigue calentando hasta que se enciende la luz de problema. La temperatura de la freidora está sobre 410°F (210°C).	Falla del controlador.	Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona correctamente, pida un repuesto al FASC.

6.4 Soluciones de problemas del sistema de filtración incorporado

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
No arranca la bomba. **O BIEN** **Se detiene la bomba durante la filtración.**	A. Se ha disparado el interruptor de sobrecarga térmica en un motor sobrecalentado. ***Prueba***: Si la bomba se detuvo repentinamente durante el proceso de filtración, especialmente después de varios ciclos de filtración, probablemente se ha sobrecalentado el motor de la bomba. Apague el mango del filtro, deje que se enfríe la bomba por lo menos 45 minutos, y luego presione el botón de restablecimiento del motor de la bomba. Intente activar la bomba.	A. Si la bomba funciona normalmente después de restablecer el interruptor de sobrecarga térmica, la bomba se había sobrecalentado. Siempre filtre con el aceite o la manteca a la temperatura para freír o cerca de ella. Deje que se enfríe el motor de la bomba unos diez minutos después de filtrar dos ollas llenas una tras otra. Revise el papel de filtro entre las filtraciones. Cambie el papel si hay una gran acumulación de sedimento.
	B. Falló el microinterruptor del mango del filtro. ***Prueba***: Si se trata de una freidora con varias ollas, intente operar la bomba con un mango diferente. Si arranca la bomba, el microinterruptor del mango está desalineado o fallado. Cuando se ponga el mango en posición encendida, la palanca del microinterruptor debe presionarse firmemente contra el interruptor. En este caso, ha fallado el interruptor. De lo contrario, el interruptor está suelto y/o desalineado.	B. Si está suelto el interruptor, apriete las tuercas y pernos que lo sujetan en su sitio, asegurando que cuando se ponga el mango en posición encendida ON, se presione la palanca del microinterruptor firmemente contra el interruptor. Si ha fallado el interruptor, llame al FASC.

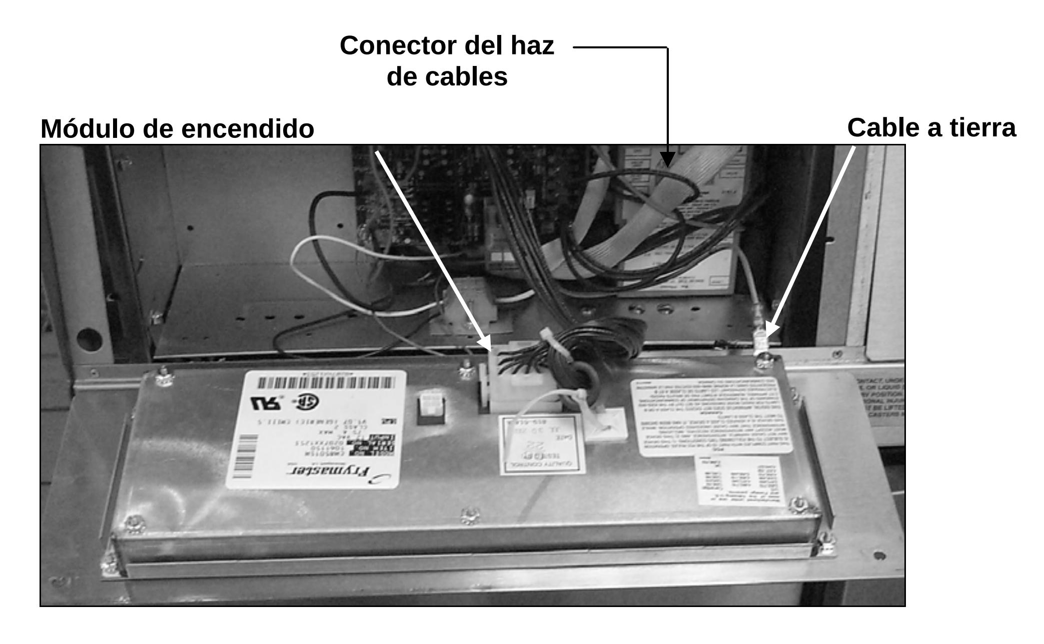
PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
(Continúa de la página anterior.)	C. La bomba está bloqueada. ***Prueba***: Cierre la válvula de drenaje. Apague el mango del filtro, deje que se enfríe la bomba por lo menos 45 minutos, y luego presione el botón de restablecimiento del motor de la bomba. Extraiga la fuente de filtro de la unidad y luego active la bomba. Si emite un murmullo el motor de la bomba y luego se detiene, está bloqueada la bomba.	C. Los bloqueos de la bomba se deben generalmente a acumulación de sedimento en la misma, debido a papel de filtro instalado o dimensionado incorrectamente y falta de uso del colador de migas. Llame al FASC para hacer eliminar la obstrucción. Revise que el papel de filtro sea del tamaño correcto y que esté bien instalado, además que se use el colador de migas.
La bomba arranca pero no se produce transferencia o la transferencia es muy lenta.	A. El aceite o la manteca está demasiado frío para la filtración.	A. Para filtrar correctamente, el aceite o la manteca debe tener una temperatura aproximada de 350°F (177°C). A temperaturas más bajas, el aceite o la manteca se espesa demasiado para pasar por el medio filtrante fácilmente, ocasionando un retorno de aceite mucho más lento y finalmente el sobrecalentamiento del motor de la bomba del filtro.
	B. Los componentes de la fuente del filtro están mal instalados o mal preparados. ***Prueba***: Cierre la válvula de drenaje. Mueva el mango del filtro a la posición apagada OFF, extraiga la fuente de filtro (y la regadera Power Shower, si la hay) de la unidad. Mueva el mango del filtro a la posición encendida ON. Si se está bombeando un flujo de aire fuerte desde el puerto de retorno del aceite (o del puerto de la regadora Power Shower), el problema radica en los componentes de la fuente del filtro.	B. Retire el aceite de la fuente del filtro y reemplace el papel de filtro, asegurando que la malla del filtro esté ***debajo*** del papel. C. Si esto no corrige el problema, probablemente está bloqueado el tubo de succión del tubo del filtro. Retire la obstrucción usando un alambre delgado y flexible. Si no se puede retirar la obstrucción, llame al FASC.
La regadera Power Shower no está rociando correctamente.	A. Aberturas obstruidas o manteca solidificada en la regadera Power Shower. ***Prueba***: Vea si sale aceite o manteca alrededor de la empaquetadura de la regadera Power Shower pero no sale de los agujeros circundantes del armazón. En este caso, la regadera Power Shower está obstruida.	A. Limpie la regadera Power Shower según las instrucciones que aparecen en el Capítulo 5 de este manual.
	B. Anillos y empaquetaduras faltantes o desgastados en la regadera Power Shower.	B. Asegúrese que las juntas tóricas y empaquetaduras estén presentes y en buen estado.
(Continúa de la página anterior.)	C. Falta el papel en la fuente del filtro. (Esto ocasiona demasiada presión en las líneas de retorno de aceite, produciendo un flujo potente a través de la regadera Power Shower, pero también haciendo que salga aceite alrededor de la empaquetadura.	C. Asegúrese de que el papel de filtro esté instalado correctamente en la fuente del filtro.

6.5 Solución de problemas para levantar la cesta

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
El movimiento para levantar la cesta es espasmódico y/o ruidoso.	Las varas para levantar la cesta necesitan lubricación.	Lubrique las varas para levantar la cesta con Lubriplate™ o grasa blanca ligera equivalente.

6.6 Reemplazo del controlador o del haz de cables del controlador

1. Desconecte la freidora de la fuente de alimentación y retire los dos tornillos de las esquinas superiores del panel de control. Abra el panel desde arriba, permitiéndole descansar sobre sus lengüetas de bisagra.



2. Desconecte el haz de cables de la parte posterior del controlador y, si lo está cambiando, desconéctelo de la placa de interfaz.

3. Desconecte el cable de conexión a tierra del controlador y retire el controlador levantándolo de las ranuras de bisagra en el armazón del panel de control.

4. Invierta el procedimiento para instalar un controlador o haz de cables nuevo.

Frymaster®



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Dirección para entregas: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana EE.UU. 71106

TEL 1-318-865-1711 FAX (Repuestos) 1-318-688-2200 FAX (Asistencia técnica) 1-318-219-7135

IMPRESO EN LOS ESTADOS UNIDOS

LÍNEA DIRECTA DE SERVICIO
1-318-865-1711

SEPTEMBRE 2005